

O PRIMEIRO DOMINGO SEM SILVIO SANTOS

CADERNO ESPECIAL

12/12/1930 - 17/8/2024

Bom dia

Congresso Nacional precisa agir pela total transparência para que suas ações possam ser fiscalizadas pelos brasileiros.

A-2

Peixe perde na Vila Belmiro e deixa a liderança da Série B

Avai bateu o Santos por 1 a 0.

B-5

Summit do Grupo Tribuna será na fábrica da Hyundai

Porto-Indústria em debate na 3ª.

A-8

Tempo

Sol com névoa ao amanhecer, sem previsão de chuva.

Mín. 18º Máx. 26º

TOTAL DESTA EDIÇÃO 36 PÁGINAS

FALE COM A REDAÇÃO
(13) 99674-1390

@grupo.tribuna
@atribunasantos

CENTRAL DO ASSINANTE
(13) 2102-7232

@atribunasantos
@JornalATribunaSantos



ANU
ASSOCIAÇÃO
NACIONAL DE JORNALISTAS

IVC
INSTITUTO DE VÍCIO
E CORRUPÇÃO

GRUPOTRIBUNA

ATRIBUNA
FUNDADA EM 26 DE MARÇO DE 1994
M. Nascimento Jr. (1909-1959)
Giuseppe Santini (1959-1990)
Roberto Mário Santini (1990-2007)

ATRIBUNA
MARCOS CLEMENTE SANTINI
Diretor-Presidente
ROBERTO CLEMENTE SANTINI
Diretor-Vice-Presidente

RENATA SANTINI CYPRIANO
Diretora Vice-Presidente
FLAVIA CLEMENTE SANTINI
Diretora Vice-Presidente
AIRTON VASCONCELOS
Diretor Executivo

ALEXANDRE LOPES
Diretor de Conteúdo
DEMÉTRIO AMONO
Diretor Comercial

Emendas no centro da briga

A decisão do presidente da Câmara, Arthur Lira (PP-AL), de destravar propostas de emendas à Constituição (PEC) que restringem a atuação do Supremo Tribunal Federal (STF), era previsível. Ainda mais porque a Casa está em processo de sucessão – Lira precisa afagar os parlamentares – e a Corte barrou a principal ferramenta de influência política de acesso a verbas volumosas, as emendas parlamentares. Trata-se de uma retaliação, sinal de que o relacionamento entre os poderes continua disfuncional, o que contraria totalmente os interesses dos brasileiros. Ao mesmo tempo em que a transparência com recursos públicos deve ser obrigatória, o equilíbrio entre Judiciário,

Legislativo e Executivo tem que ser seguido à risca, conforme prevê a Constituição.

Esta mais nova crise começou com o ministro do STF Flávio Dino suspendendo via liminar as emendas parlamentares de comissão e Pix, apelido para remessas feitas a estados e municípios que não são especificadas. Portanto, não dão satisfação para o contribuinte sobre sua finalidade, nem é possível avaliar se são prioritárias ou se deveriam ter sido destinadas para outras necessidades urgentes.

O embate direto da Câmara com o STF desta vez está atrelado à decisão monocrática (individual) de Dino. Trata-se de reclamação antiga, não só dos parlamentares,

O Congresso precisa agir pela total transparência para que suas ações possam ser fiscalizadas pelos brasileiros

de que medidas de grande impacto deveriam passar pelo plenário do STF, questionamento que tem razão de ser feito. Porém, a crise atual se dá após a Corte contrariar interesses da Casa. Em sua liminar, Dino alegou que o STF já considerou inconstitucional o orçamento

secreto. Entretanto, o Congresso passou por cima dessa medida do Judiciário e na prática manteve a usina de repasses de recursos a todo vapor por meio de emendas Pix e de comissão. O ministro cobrou o cumprimento da ordem, alegando necessidade de transparência e lisura fundamentais para uma eficiente gestão pública, o que justificou o caráter emergencial de liminar. Porém, a medida poderia ter sido tomada de forma colegiada. Ontem, finalmente ela teve o aval por 11 a zero do STF. Mesmo assim, a Câmara deverá manter a retaliação.

Em seu movimento, Lira enviou para a Comissão de Constituição e Justiça (CCJ) duas PECs, uma delas exigindo que o plenário do STF

analise imediatamente uma decisão monocrática, mas ao mesmo tempo permitindo ao Congresso suspender medidas da Corte se considerar que a decisão “exorbita do adequado exercício da função” do Judiciário ou que o embasamento legal foi “abstrato”. Nada mais subjetivo, e claramente aumentando o poder do Legislativo, lembrando que o STF é acionado pela sociedade para exigir o cumprimento da Constituição ou quando o próprio Parlamento não votou projetos aguardados pela população e empresas. No fim das contas, o Congresso precisa agir pela total transparência para que suas decisões possam ser acompanhadas e fiscalizadas pelos brasileiros.

TRIBUNA LIVRE

BRUNO TAVARES. Vice-presidente da Praticagem de São Paulo

Inteligência artificial e navegação

“O que todos devemos fazer é nos certificar que estamos usando a inteligência artificial de uma maneira que beneficie a humanidade, e não que a deteriore”

Tim Cook, CEO da Apple

Diariamente lemos - e nos preocupamos - com os avanços da inteligência artificial (IA) em todas as áreas. Enquanto para uns significa o fim dos tempos, para outros representa ferramentas para uma vida melhor, utilizando com ética e sabedoria o poder das máquinas. Pessoalmente, acredito que não devemos temer, mas sim procurar conhecer o que a inovação pode trazer de positivo para nossas áreas de atuação. No início, o celular era ameaçador e hoje, mesmo com as inúmeras possibilidades que cada novo modelo traz, já nos adaptamos a ele. Por que devemos ter medo da IA? Ela já provou ser excelente em muitas áreas.

As aplicações de inteligência artificial na saúde incluem a telemedicina, robôs cirúrgicos cada vez mais comuns em cirurgias e em sistemas para diagnósticos e prevenção de doenças. A Sizano, de eculose, está testando o primeiro caminhão elétrico autônomo sem cabine da América Latina. E há muito pela frente na agricultura, comércio, cultura, negó-

cios e até na previsão do tempo. As principais empresas de tecnologia do mundo estão prestando a lançar programas específicos para isso.

Na navegação, principalmente, em que lidamos com a imprevisibilidade e com as mudanças climáticas trazem, estamos torcendo para que os estudos a partir da IA possam trazer previsões precoces para evitar tragédias, afinal nem tudo está apenas ao alcance da percepção humana. Claro que a experiência, o conhecimento e a técnica continuam sendo fundamentais em nosso trabalho na Praticagem e em tantos outros, mas os tão falados algoritmos têm capacidade para antever com exatidão eventos como terremotos, furacões e enchentes a partir de dados em tempo real.

Há sistemas que podem identificar até rompimento de cabos de amarração de plataformas oceânicas. Pesquisadores da Universidade de Maryland estão desenvolvendo estudos com base em uma rede neural que pode alertar com antecedência a chegada de ondas gigantes. Já imaginaram o quanto a temida IA poderia salvar de vidas no mar e impedir acidentes? Os pesquisadores estão treinando com o sistema de IA como analisar as ondas oceânicas gigantes e até agora os resultados

foram animadores: o sistema identificou com uma taxa de precisão de 75% esses eventos.

Ainda no setor marítimo, nos deparamos com os impactos que a chegada dos navios autônomos podem causar. Em fase de testes, essas embarcações questionáveis que ainda não se justificam, além de imprevisíveis resultados em questões jurídicas. Algumas empresas lideram o processo, como a CMA CGM, que anunciou uma parceria com o Google para acelerar a implementação de IA em operações globais. O projeto vai otimizar o manuseio de contêineres, o gerenciamento de estoque e as rotas dos navios, garantindo a entrega pontual, além de reduzir custos e pegadas de carbono. Para quando? Acredito que ninguém tem a resposta para essa e tantas questões.

Sabemos que os avanços no campo da IA têm sido rápidos e precisamos no suporte às atividades humanas e na defesa do Meio Ambiente, mas é preciso considerar os impactos negativos que poderiam trazer ao mercado de trabalho global. Não há dois pesos e duas medidas que justifiquem privilegiar as máquinas. A tecnologia, a consciência e os princípios morais devem caminhar juntos.

SAMUEL HANAN. Empreendedor, ex-vice governador do Amazonas e autor dos Livros Brasil, um País à Deriva e Caminhos para um País sem Rumo

Desacertos, ilusões e sofrimento

Passados mais de cinco anos da apícea da Operação Lava Jato, que desvendou o maior esquema de corrupção já registrado no Brasil, o País vive a fase final de revisão dos processos judiciais resultantes da extensa investigação. O que se vê é uma sequência de anulações de sentenças e de acordos de leniência, resultando em habilitações e no ressurgimento de políticos e empresários que estiveram envolvidos no escândalo repleto de provas e delações premiadas. Tudo isso leva o brasileiro a crer que existe a aceitação tácita da corrupção como se fosse uma atividade econômica semelhante a qualquer, embora seja uma prática ilícita, crime no Código Penal.

É preocupante assistir a isso diante de uma realidade com corruptores confessos, devoluções bilionárias de valores em acordos de leniência devidamente homologados pela Justiça, envolvendo dezenas de bilhões de reais e agora ver todos os que confessaram devidamente reabilitados e prontos a contratar novamente

com o serviço público. Mentiras repetidas acabam sendo tomadas como se fossem verdadeiras absolutas, o que faz o cidadão honesto imaginar que não está longe o dia o em que, de alguma forma, algum agente político defenda pública e explicitamente a revogação dos artigos 312, 316, 317 e 333 do Código Penal, aqueles que tipificam os crimes de corrupção ativa, corrupção passiva, peculato e concussão, práticas que sangram os cofres do país há muitos anos.

Pode parecer exagero, mas não é. Basta lembrar as recentes alterações na Lei da Ficha Limpa, outrora festejada como um grande avanço contra a eleição de políticos corruptos. Com a flexibilização da lei, a inexistência de um candidato somente pode ser decretada se tiver havido condenação desde postulate por improbidade administrativa em razão de ato doloso e com comprovação de dano ao patrimônio público, além de enriquecimento ilícito do acusado. Isso mesmo: são condições cumulativas e não excludentes, ou

seja, não basta somente uma.

Estamos diante de clara desvalorização da honestidade, razão pela qual cabe invocar o filósofo italiano Nicolau Maquiavel (1469-1527): “Um povo que aceita passivamente a corrupção e os corruptos não merece a liberdade. Merece a escravidão”. Sem conhecer o Brasil, descoberto apenas 27 anos antes de sua morte, o italiano foi premonitório em seus escritos: “Um país cujas leis são lenientes e beneficiam bandidos não tem vocação para liberdade. Seu povo é escravo por natureza”.

Êxito triste ao cidadão de bem – a maioria absoluta – vertido isso ser aceito, com uma reviravolta que não se deu pela inexistência dos crimes investigados (muitos confessados), mas por falhas processuais. Perde o Judiciário, perde o povo, perde o País. É importante refletir sobre o que disse o pintor holandês Vincent van Gogh (1853-1890): “Se você perder dinheiro, perdeu pouco; se perdeu a honra, perdeu muito. Se perdeu a coragem, perdeu tudo”.

DO LEITOR

As cartas enviadas à Tribuna do Leitor devem conter nome, endereço, telefone e RG. O tamanho dos textos não pode ultrapassar 900 toques, incluindo os espaços. As cartas que não obedecerem esta orientação serão desconsideradas, bem como e-mails anexados.

E-MAIL
leitor@grupo-tribuna.com

ATENDIMENTO AO LEITOR
Telefone (11) 99674-1390

REDAÇÃO
Rua João Pessoa, 350, 5º andar,
São Paulo, CEP 11013-002

Por que será?

Na quarta-feira, o ministro Flávio Dino, do Supremo Tribunal Federal (STF), decidiu suspender liminarmente todas as emendas apresentadas por deputados federais e senadores até que o Congresso Nacional edite novas regras lastreadas pela transparência e rastreabilidade. A retaliação foi imediata e na reunião da Comissão Mista de Orçamento os parlamentares rejeitaram a medida provisória enviada pelo Governo Federal, por sugestão do Tribunal de Contas da União (TCU), referente à abertura de um crédito extraordinário de R\$ 1,350 bilhão para o Judiciário. Lideranças do Congresso dizem que outras medidas são estudadas, talvez mudadas adentro, para que novos recados sejam dados. Esse absoluto desperdício de tempo é somente em razão de não admitirmos transparência no envio de recursos públicos, casualmente aos seus apunhados políticos. Por que será?

JUAN MANOEL VII L. RABELO FILHO - SANTOS

Cúmplice

A definição de cúmplice é o indivíduo que, dolosamente e por qualquer forma, presta auxílio material ou moral à prática de crime. O auxílio material pode ser traduzido pelo voto dado ao ex-presidente inelegível indicado, já o moral é, mesmo sabendo de todas as atrocidades cometidas e por todo o histórico de malfeitos, “bater palma pra maluco”. Aquele eleitor do ex-presidente que reconhece os malfeitos deixa de agir dolosamente. Em sentido contrário, aquele que ainda o apoia já está destruído moralmente.

MARCUS AURELIO DE CARVALHO - SANTOS

Esportes (1)

Em Santos, é possível utilizar a prática desportiva como ferramenta poderosa para promover inclusão social. Em eventos esportivos locais, moradores de diferentes bairros e origens têm a oportunidade de se conhecer e integrar. Isso fortalece os laços comunitários e reduz barreiras sociais. Projetos e programas esportivos que atendem a diversas faixas etárias e grupos sociais, incluindo pessoas com deficiências, podem garantir que todos tenham acesso às oportunidades de participação. Escolinhas esportivas e clubes comunitários podem oferecer uma gama de atividades adaptadas a diferentes necessidades e interesses. O esporte possui uma plataforma para que indivíduos desenvolvam habilidades pessoais importantes, como autoconfiança e resiliência. Em Santos, programas esportivos para jovens podem ser valiosos para auxiliar no crescimento pessoal e oferecer alternativas saudáveis de lazer. O esporte fomenta um ambiente de solidariedade.

GILBERTO PEREIRA TRIBUNA - SANTOS

Esportes (2)

Encerrada mais uma edição de Jogos Olímpicos, gostaria de falar sobre as atividades esportivas nos colégios municipais, estaduais, federais e particulares. Nossos deputados e senadores deveriam fazer leis que tivessem o esporte como item obrigatório no currículo escolar. Em 1964, quando fui estudar o Ginásio, uma coisa que me perguntaram foi que esporte eu gostava de praticar. Mesmo com um problema na minha perna desde que nasci, falei que gostava de jogar bola. Nos dois anos que estudei no Ginásio, fui parar no gol, onde me destaquei. Hoje, se os governos poderiam dar uma ajuda de custo para todos os jovens que estejam estudando regularmente e praticando algum esporte. Assim, em eventos esportivos como os Jogos Olímpicos, fariam muitos muito mais bonito que hoje em dia.

JOSEAMILTON DE S. ESILVA - GUARUJÁ

Em que país?

Respondendo ao misivista que aqui escreveu que o governo não cobra nenhum serviço caro, ele se esquece de uma coisa muito clara: o governo não dá nada de graça. É tudo a partir dos impostos exorbitantes que ele cobra para um serviço ridículo. Dizer que o Sistema Único de Saúde (SUS) é bom deve ser possível a quem não é atendente de rede. Farmácia Popular? O presidente descondenado retirou bilhões de reais do programa e vacinas são compradas com o nosso dinheiro pela União. Lembrete para colocar na geladeira: governo só toma o nosso dinheiro de impostos, governo não dá nada a ninguém. E espero urgentemente a retirada dos pedágios federais.

ANDRÉ DURANTE - SÃO VICENTE

Reestruturação

O segundo semestre de 2024 começou com um novo desafio para o mercado corporativo global. Algumas empresas, indústrias, grupos internacionais são bem familiares e nos deixam estarelecidos com as atuais situações. Um exemplo recente é o pedido de recuperação judicial de uma importante empresa do setor de cosméticos, que busca reestruturação financeira sob o processo conhecido como Chapter 11 nos Estados Unidos. Esse movimento reflete um cenário mais amplo de dificuldades enfrentadas por grandes corporações pelo mundo. A realidade atual impõe um alerta sobre as dificuldades enfrentadas por grandes empresas, que podem causar instabilidade no mercado todo. A recuperação financeira pode ser um caminho, desde que acompanhada por políticas econômicas que favoreçam a retomada do crescimento e da confiança dos investidores.

GREGÓRIO JOSE - UBERLÂNDIA (MG)

FALE COM A GENTE!

Editores Marcelo Luis e Rafael Motta
E-mail: cidades@tribuna.com.br
Telefone: 2102-7157

Guarujá conta com 256 vagas de emprego

Interessados podem ir ao PAT com carteira de trabalho física ou digital, RG ou CNH e PIS. O atendimento acontece na Avenida Santos Dumont, 1.586, no Pae Cará, em Vicente de Carvalho.

CIDADES



Pesquisa IPAT mostra que 21,9% dos entrevistados que receberam vídeos ou textos sobre a eleição de Santos repassaram conteúdo sem checar veracidade

ANDERSON FIRMINO
DA REDAÇÃO

O início da campanha eleitoral, na última sexta-feira, coincide com outro fenômeno do período: a ampliação do fluxo de divulgação, por meio de redes sociais e aplicativos de mensagens, de informações - nem sempre verdadeiras - a respeito de candidatos ou partidos. A desocupação de uma parcela do eleitorado com o tipo de dado compartilhado chamou a atenção na última pesquisa realizada pelo Instituto de Pesquisas A Tribuna (IPAT) sobre a disputa eleitoral em Santos, divulgada no domingo passado.

Uma das questões feitas aos eleitores no levantamento era: "o sr. (a) já recebeu vídeos ou textos nas redes sociais com informações sobre possíveis candidatos a prefeito de Santos?". No levantamento, 14,4% dos entrevistados disseram que sim, contra outros 85,1% que responderam que não. Aos que responderam afirmativamente à questão acima, foi feita outra: "o sr. (a) acreditou neles passou adiante essas informações sem checar se eram verdadeiras?". Aqui, 21,9% dos entrevistados disseram que sim, enquanto 68,4% responderam negativamente.

O fato de pouco mais de um quinto dos que receberam vídeos ou textos simplesmente repassá-los sem nenhum tipo de verificação acende um alerta entre especialistas em educação midiática - conjunto de habilidades que o indivíduo deve desenvolver para conseguir acessar, criar, consumir e participar do ambiente midiático de forma crítica.

"A gente vive a era da pós-verdade, com as emoções, ideologias e convicções pessoais se sobrepondo à verdade dos fatos. Isso acabando muito perigoso, porque faz com que a gente acabe se fechando em bolhas informacionais", afirma a gestora do Instituto Devir Edu-

com e idealizadora do projeto Memórias em Rede, Andressa Luzirão.

Ela vê um risco à democracia, agravado pela polarização vivida nos debates políticos e nos ambientes digitais. "Se a gente não tem o discernimento de tentar furar essas bolhas das nossas visões e convicções, o chamado viés de convicção, acabamos confirmando um conteúdo já enviesado, de acordo com as nossas convicções, crenças pessoais, ideologias e visões de mundo", acrescenta.

EDUCAÇÃO DESDE Cedo

Andressa entende que a educação midiática deve ser aplicada desde cedo nas escolas. "A gente precisa trazer essa perspectiva desde o começo da vida. Claro, respeitando o tempo e a forma de se expressar para cada faixa etária, mas a gente deve formar esse leitor das entrelinhas, algo que acho que falta muito atualmente", explica a especialista, citando um estudo recente da Organização para a Cooperação e Desenvolvimento Econômico (OCDE), divulgado em julho e que aponta o Brasil como um dos países mais vulneráveis à desinformação.

A Austrália foi a nação com maior habilidade em identificar falsos conteúdos, com quase 90% de êxito nos questionários aplicados. De acordo com a OCDE, a percepção geral da pesquisa foi de que 60% das pessoas conseguem distinguir o que é informação verdadeira e falsa. No Brasil, essa média ficou em 54%.

"É importante ampliar o repertório desse sujeito. No caso do eleitor, é sempre bom colocar um ponto de interrogação naquele conteúdo que chegou a ele. Formando para cidadania, esse 'leitor das entrelinhas' cada vez mais vai desenvolver essa criticidade para saber discernir se aquele conteúdo tem algum teor ali de manipulação", complementa.

FAKE NEWS | RUMORES
MENTIRAS | CONFUSÃO
DISTORÇÃO | CAOS

A pesquisa

O IPAT entrevistou 793 eleitores com 16 anos ou mais, pessoalmente, em Santos, nos dias 7 e 8 deste mês. A margem de erro é de 3,5 pontos percentuais para mais ou para menos. Encomendada por A Tribuna, a pesquisa foi registrada na Justiça Eleitoral e protocolada sob o número SP-08009/2024. O nível de confiança é de 95%.

Especialista vê dado alarmante e destaca risco de impacto

■ A presidente do Instituto Palavra Aberta, Patrícia Blanco, entende que o índice apontado pelo IPAT, com 21,9% de pessoas dizendo que repassam informações sem checar a veracidade delas, é de fato alarmante. O instituto que ela dirige promove e incentiva as liberdades democráticas, em especial a liberdade de expressão e a livre iniciativa.

"Quase uma em cada cinco pessoas compartilha informações sem a devida checagem, sem verificar de fato se essa é uma informação verdadeira ou não. Trata-se de algo muito prejudicial para a democracia e também para o universo da informação", analisa.

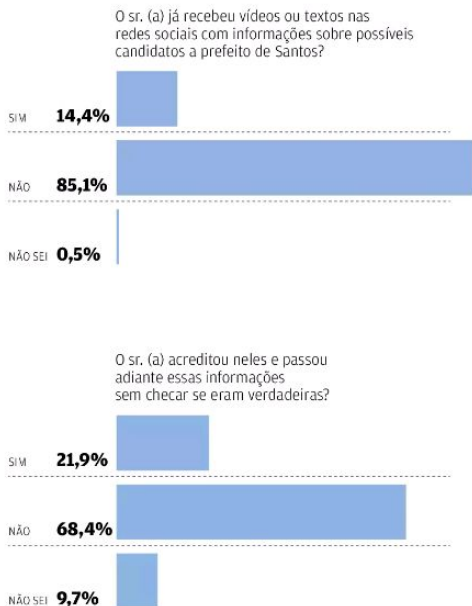
Para ela, quando se percebe que as notícias estão sendo disseminadas a todo momento, em tempo real, sem a devida checagem tampouco fontes definidas, esse compartilhamento descontrolado pode gerar impacto muito sério na liberdade de escolha do cidadão.

"Saber identificar a veracidade daquele dado ou informação que recebeu, seja num grupo de WhatsApp ou a partir de uma plataforma de redes sociais, é fundamental para que o cidadão possa, de fato, fazer uma escolha informada sobre o processo eleitoral, sobre em quem vai votar. Um dos primeiros passos antes de compartilhar é respirar, dar uma parada e se perguntar se isso é verdade ou o motivo dessa informação ter chegado até a pessoa".

PARTE DO PROCESSO

Patrícia ressaltou que, em um universo cada vez mais moderno em termos tecnológicos, com todos passando a ser produtores de conteúdo, a informação disputa espaço na nossa atenção. Dessa forma, há o desafio de se fazer algo diferente e chamativo para que a gente preste atenção.

"São mensagens alarmistas, que causam surpresa, indignação, atacam e afetam no psicológico. Por isso, nossa reação imediata é passar para frente o mais rápido possível. Se é, por exemplo, uma cura milagrosa para uma doença que está afetando a sociedade como um todo, qual é a minha reação? Eu quero enviar a mensagem ao maior número de pessoas possível. Se é uma notícia de um escândalo de uma autoridade, tenho que avisar as pessoas. A desinformação pega a gente no contrapé. Faz com que sejamos um agente nesse compartilhamento excessivo de conteúdo". (AF)

O risco de
compartilhar
sem
VERIFICAR

FONTE: INSTITUTO DE PESQUISAS A TRIBUNA (IPAT)

Dia a Dia

Maurício Martins e equipe

e-mail: diaadia@tribuna.com.br



Vereador pede reaproveitamento de resíduos em Santos
Atualmente, a Prefeitura de Santos não tem nenhum programa que estimule a redução da geração de resíduos da construção civil ou o reaproveitamento desses materiais, visando a geração de renda. A informação é da Secretaria Municipal de Meio Ambiente e Bem-Estar Animal (Semam) em resposta a requerimento feito pelo vereador santista Augusto Duarte (União Brasil). "Os resíduos de construções não representam apenas elementos que precisam ser descartados, mas, principalmente, uma mina de oportunidades que podem ser exploradas", justifica o parlamentar. "Negligenciar o poder desses resíduos não é a opção mais viável, afinal, a reciclagem e reutilização podem contribuir para a diminuição de problemas", destaca Duarte. A Semam afirmou que, em 2023, foram gerados 142,6 mil metros cúbicos de resíduos da construção civil em Santos, de acordo com os locais geradores que apresentaram o Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos da Construção Civil (PGRSC).

Legislação

Segundo a Lei Complementar 792/2013, o Plano de Gerenciamento é obrigatório para obras com geração de entulho superior a um metro cúbico. Embora não faça a gestão desse resíduo, a Semam deve aprovar e acompanhar o processo até a correta destinação final, por meio da apresentação de documentos. Já o gerador contrata empresas especializadas.

Cata-treco

Quem gera resíduos em quantidade menor do que um metro cúbico pode fazer uso do cata-treco em Santos. O serviço mantido pela Secretaria Municipal de Serviços Públicos (Sesep), mediante agendamento para a retirada.

Pombos

No primeiro semestre deste ano, a Prefeitura de Santos recebeu 122 reclamações sobre problemas com pombos, por meio da Ouvidoria Municipal. A Administração afirma que trabalha na fiscalização e orientação da população para diminuir a oferta de alimentos aos pombos e impedir o acesso das aves às estruturas urbanas para evitar ninhos.

Requerimento

As informações da Prefeitura sobre pombos respondem aos questionamentos do vereador Chico Nogueira (PT) sobre o problema das aves na cidade. O parlamentar cita ainda a área portuária, que não é de responsabilidade do Município.

Apolo na Alesp

O deputado estadual Carlos Giannazi (PSOL) gravou vídeo manifestando apoio à candidatura do advogado Nobel Soares, do mesmo partido, à Câmara de Santos. "Grande jurista, professor. Vai ocupar um espaço importante e colocar todas as nossas bandeiras na pauta".

“Tem absoluto rigor ético, compromisso. O Brasil deve muito ao Alexandre de Moraes, à firmeza dele na condução do processo eleitoral”

Geraldo Aickmín (PSB), vice-presidente, defendendo o ministro do STF, que teria usado o TSE de forma irregular em recentes investigações.



Bicicletas

Amanhã é o Dia Nacional do Ciclista. Para o presidente da Associação Brasileira de Ciclistas (ABC), Jessé Teixeira Félix (foto), ainda há pouco para comemorar e muito o que reivindicar a quem usa bicicleta na região. "Temos só 350 quilômetros de ciclovias, uma vergonha para a Baixada Santista".

Plano Cicloviário

O presidente da ABC questiona sobre o Plano Cicloviário da Baixada Santista, que prevê 670 quilômetros e está sob coordenação da Agência Metropolitana da Baixada Santista (Agem). "Gastaram um dinheiro e engavetaram o projeto. Há 1 milhão de ciclistas na região. Além disso, as atuais ciclovias precisam de manutenção".

Itanhaém

O ex-prefeito de Itanhaém João Carrasco (1997-2000) está apoiando o candidato a prefeito Marco Aurélio (PL). "Considero o Marco mais preparado de todos para governar o Município. Ele tem experiência, foi bom gestor".

Mais árvores

Entre as propostas na área da saúde, o candidato a prefeito de Guarujá Sídney Aranha (PCdoB) cita o aumento do plantio de árvores. "Pode reduzir os riscos à saúde e melhorar a qualidade de vida".



Todos os anos, fiéis se reúnem para acompanhar o transporte da imagem de Nossa Senhora do Monte Serrat desde o morro até a Catedral

Festa da padroeira santista será duplamente especial

Celebração à Nossa Senhora do Monte Serrat marcará reabertura da Catedral de Santos

BÁRBARA MARQUES
DA RBD/CAIO

A cerimônia de descida da imagem de Nossa Senhora do Monte Serrat será duplamente especial neste ano em Santos. Além da celebração em si, marcada para o próximo domingo e desde já cercada de expectativa por marcar a saída da padroeira do Monte Serrat rumo ao Centro, o evento será o primeiro após a reabertura da Catedral, prevista para ocorrer no sábado, após seis meses de reforma.

O padre José Myrtil Paul diz estar ansioso desde já para receber o público na Catedral, que completará seu centenário como Matriz santista em outubro. No sábado, uma missa está prevista para as 10h, marcando a retomada das celebrações na igreja localizada na Praça José Bonifácio.

Já no domingo, às 15h, uma missa ocorrerá no Santuário Nossa Senhora do Monte Serrat, no alto do morro. Em seguida, a imagem da padroeira descerá os 402 degraus do Monte Serrat para a tradicional currueta que passará por diversos pontos da cidade, como a Santa Casa e a Beneficência Portuguesa, além de paróquias — incluindo a Santa Margarida Maria, na Caneleira, onde o bispo diocesano, dom Tarcísio Scaramussa, comandará outra missa. A imagem de Nossa Senhora deve chegar à Catedral por volta das 21 horas.

"Quero que todos os fiéis fiquem sabendo. (...) Todos os anos a cidade celebra com muita devoção Nossa Senhora do Monte Serrat. Entendo que é uma questão de reviver sua fé em Deus e a devoção à Virgem Maria", afirma o padre.

Em uma prova de que, neste trajeto, o importante não é só o destino, há 14 pontos a serem destacados no caminho do Monte Serrat: são os nichos de bronze em alto-relevo construídos entre os anos de 1939 e 1941 e que representam cada uma das estações da Via-Sacra, o caminho percorrido por Jesus Cristo até o calvário e sua morte no cruz. Anualmente, eles passam por manutenção, como parte dos preparativos para a homenagem à

CONFIRA A PROGRAMAÇÃO

- >> Dia 25 de agosto
- 15h: missa no Santuário de Monte Serrat
- Em seguida: carreta com passagens pela Santa Casa, Carmelo São José (Rua Dom Duarte Leopoldo e Silva), Beneficência Portuguesa, Paróquia São Thiago Apóstolo, Paróquia Sagrada Família, Hospital da Zona Noroeste, Paróquia Santa Margarida Maria (com missa) e Catedral de Santos
- >> De 26 de agosto a 7 de setembro
- Missas diárias na Catedral, além de venda de artigos religiosos, praça de alimentação e novena (a partir de 30 de agosto). Fiéis interessados em participar como voluntários devem entrar em contato com a secretaria

da Catedral, aberta a partir do dia 24. O telefone é (13) 3232-4593. Já no Santuário de Monte Serrat, quermesses e shows nos dias 7 e 8 de setembro, ambos a partir das 20h

>> Dia 8 de setembro

Na Catedral

- 6h, 7h e 8h: missas
- 10h: missa campal comandada pelo bispo diocesano dom Tarcísio Scaramussa
- 11h: procissão da Catedral até o Paço Municipal

No Santuário de Monte Serrat

- 9h e 11: missas
- 16h: missa campal comandada pelo bispo diocesano dom Tarcísio Scaramussa
- 19h: missa campal

padroeira de Santos.

PROGRAMAÇÃO

A cerimônia de descida da imagem de Nossa Senhora do Monte Serrat é o primeiro passo de uma extensa programação que contará com missas, novena, venda de artigos religiosos, praça de alimentação, shows e quermesses na Catedral e no Santuário (confira a programação as datas e horários).

HISTÓRIA

Nossa Senhora do Monte Serrat se tornou a padroeira de Santos depois da invasão comandada pelo pirata holandês Joris Van Spilbergen em 1514. À época, Santos era apenas uma vila. Aterrorizados com a invasão, os moradores fugiram para o Monte Serrat, onde havia uma capela no topo.

O Morro da

Fechada desde 1º de março para obras, a Catedral foi construída em estilo gótico misto, fruto de projeto do engenheiro Marx Hell, e inaugurada em 1924





Contrato da Zona Azul é prorrogado por 5 anos

Mantidos valores cobrados desde fevereiro

GABRIEL FOMM
DA EDUCAÇÃO

A Prefeitura de Santos prorrogou o contrato de concessão do sistema de estacionamento rotativo entre a Companhia de Engenharia de Tráfego (CET) e a empresa Sertel Soluções em Mobilidade e Segurança Urbana Ltda. O extrato de aditamento foi publicado no Diário Oficial do Município da última quinta-feira.

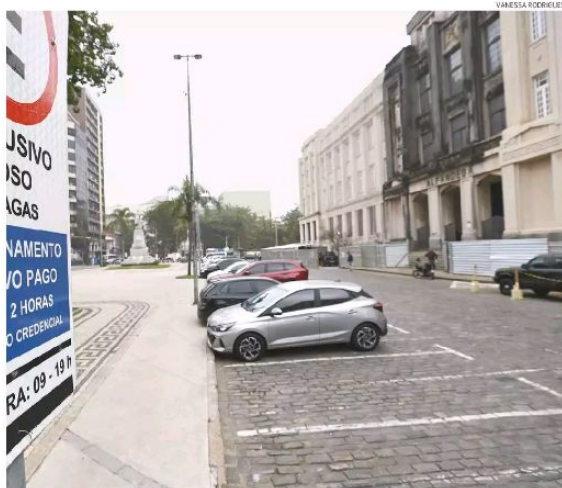
A prorrogação foi assinada em 19 de julho e tem vigência de cinco anos. O contrato inclui a delegação, mediante concessão, de prestação de serviços de implantação, manutenção, operação, monitoramento e gestão do sistema de estacionamento rotativo pago de veículos, ou Zona Azul, nas vias de Santos.

Em nota, a Prefeitura informou que o valor atual de outorga - R\$ 846 mil - consiste em 48,48% da receita

bruta aferida no mês pela concessionária do serviço. O novo contrato começou a valer em 22 de julho e chegará ao fim em 21 de julho de 2029.

A Administração Municipal reforçou que a atualização da tarifa é anual e os valores em vigor desde 1º de fevereiro deste ano seguem os mesmos: R\$ 3,25 para o período de uma hora, R\$ 4,88 para 1h30 e R\$ 6,50 para duas horas. A prorrogação do tempo pode ser feita mediante nova ativação de tiquete eletrônico, desde que o período no mesmo local não exceda a duas horas.

Parte das vagas foi trocada por conta das obras do Veículo Leve sobre Trilhos (VLT), com redistribuição em áreas comerciais da Vila Mathias, Gonzaga, Boqueirão, região central, Ponta da Praia e Rua Carvalho de Mendonça. Atualmente são 1.633



Praca da República, no Centro, é um dos locais de Santos com o estacionamento regulamentado em vigor

ABRANGÊNCIA

1.633

vagas

de estacionamento regulamentado em ruas, praças e avenidas de Santos exigem pagamento de valores que variam de R\$ 3,25 a R\$ 6,50

pontos de cobrança rotativa na Cidade.

A Prefeitura também destacou que, atualmente, a

compra de créditos eletrônicos pode ser feita pela internet, pelo site www.zae.com.br/santos, pagando com

cartão de crédito ou Pix, e em postos de venda instalados em estabelecimentos comerciais credenciados perto das áreas de estacionamento rotativo.

Nesses pontos de vendas, são aceitos pagamentos em dinheiro vivo, com cartões de crédito ou débito e Pix. Entretanto, a Administração Municipal reforçou que, em breve, a opção de pagamento via Pix também será inserida para pagamento utilizando a plataforma de mensagens WhatsApp.

HOJE É O DIA
DO ESTAGIÁRIO,
E O CAMPS TEM
UM RECADO
PRA VOCÊ:
SEU FUTURO
ESTÁGIO COMEÇA
POR AQUI!

1a



24
AGO
SÁBADO
DAS 9H ÀS 13H

ESTARÃO PRESENTES AS PRINCIPAIS UNIVERSIDADES DA REGIÃO, GRANDES EMPRESAS E PARCEIROS DO CAMPS COM EXPOSIÇÃO, PALESTRAS E RODAS DE CONVERSA SOBRE DIVERSOS TEMAS RELEVANTES COMO SAÚDE FÍSICA E MENTAL.

EVENTO GRATUITO E ABERTO AO PÚBLICO



AV. WASHINGTON LUÍS, Nº 02 - VILA MATIAS - SANTOS

PRESENÇA CONFIRMADA PRETA-RARA
falando sobre empoderamento e identidade



**Acesse
nosso
site**

A Região em Pauta recebe inscrições

Próxima edição do fórum promovido pelo Grupo Tribuna terá como tema o comércio varejista e será realizada no dia 27, em Santos

DA REDAÇÃO

Estão abertas as inscrições para o próximo fórum do projeto A Região em Pauta, que ocorrerá no próximo dia 27, uma terça-feira, a partir das 14h30, no Auditório do Grupo Tribuna, em Santos. O tema será comércio varejista, inédito nesses nove anos de fórum. O encontro tem o objetivo de analisar as tendências do setor e a jornada do consumidor e suas preferências entre as compras on-line e nas lojas físicas.

Segundo a pesquisa Impactos da Mobilidade Urbana no Varejo, de 2022 e realizada pelo Confederação Nacional de Dirigentes Lojistas (CNDL), SPC Brasil e Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae), a maior parte das compras dos brasileiros é feita perto de casa ou do trabalho. Os dados também mostram o motivo dessa preferência no Brasil.



Pesquisa Impactos da Mobilidade Urbana no Varejo indica que a maior parte do público com 55 anos ou mais tem fidelidade ao comércio local

rência no Brasil.

De acordo com a pesquisa, o público com 55 anos

ou mais tem a maior fidelidade ao comércio local perto de casa (82,4% fa-

zem a maioria das compras dessa forma) e perto do trabalho (9,3%).

Já o perfil de consumidor que prefere sites de lojas virtuais é o de 18 a 34

anos (8,4% nessa faixa etária adquirem a maior parte dos produtos e serviços de tal modo).

PROGRAMAÇÃO

Esses e outros dados serão parte do fórum do próximo dia 27. No primeiro painel estarão Omar Abdul Assaf, presidente do Sindicato do Comércio Varejista da Baixada Santista e Vale do Ribeira, e Mauricio Stainoff, presidente da Federação das Câmaras de Dirigentes Lojistas do Estado de São Paulo.

No segundo painel estarão Alexandre Giraldo Moreira, consultor do Sebrae SP, e Rogério Shimizu, CEO da Kallan Calçados.

As inscrições são gratuitas, mas limitadas, e podem ser feitas no site www.tribuna.com.br/aregiaempauta. O Auditório do Grupo Tribuna fica na Rua João Pessoa, 350, Paqueta.



PODCAST
Santos
NO AR
POR CLÁUDIA DUARTE

CONVIDADOS

ANDERSON ZANCHIN
EMPRESÁRIO

PAM BRAGA
EMPRESÁRIA E INFLUENCER

PODCAST
Santos
NO AR
POR CLÁUDIA DUARTE

CONFIRA O
NOVO EPISÓDIO

DISPONÍVEL HOJE

[ATRIBUNA.COM.BR/SANTOSNOAR](http://atribuna.com.br/santosnoar)

Gato Thor está em tratamento contra ansiedade

Ele foi diagnosticado pela veterinária Alessandra Gonçalves

DOGI SANTOS

A tutora do gato Thor, que a atacou e fez a família se 'esconder' dele dentro da própria casa, em São Vicente, está esperançosa com o novo tratamento ao qual o animal será submetido após ser diagnosticado com transtorno de ansiedade. Luciana Nascimento explicou que o felino já foi medicado e ressaltou que ele "sempre foi bem tratado".

Thor tem 7 anos e vive com Luciana, de 49, e as duas filhas dela, de 22 e 16. Elas contaram que o animal foi adotado com apenas 10 dias e apresenta comportamento agressivo desde o primeiro ano. A família também tem a gata Nina, de 4 anos.

O gato foi diagnosticado com transtorno de ansiedade pela veterinária Alessandra Gonçalves, que é especializada em felinos. Após o primeiro atendimento, ela indicou um tratamento médico e comportamental, descartando a possibilidade de eutanásia, já indicada por outros profissionais.

Segundo Luciana, a família busca por uma solução para o comportamento de Thor há seis anos e, apesar dos 'ataques', ama o animal e deseja o melhor para ele.

"Nunca o maltratamos, pelo contrário, sempre foi muito bem tratado. Já tentei ao longo desses sete anos, desde a primeira situação que aconteceu, em 2018. Já buscamos ajuda, mas todas que

QUEM É O THOR?

- Idade 7 anos
- Adotado com 10 dias
- Comportamento agressivo a partir de 1 ano

vieram até agora não deram resultado".

TRATAMENTO

De acordo com a veterinária, o tratamento de Thor deve durar entre seis meses e um ano para que ele possa apresentar melhora comportamental.

Para isso, a profissional indicou que ele passe por um check-up, com o objetivo de identificar algum tipo de dor que possa sentir. Além disso, a veterinária indicou a necessidade de enriquecer o ambiente dele com brinquedos e objetos que o acalmem.

Luciana está esperançosa após o animal passar pelo primeiro atendimento com a veterinária. "Foi muito bom. Ele está bem, comendo, bebendo água, sendo medicado e caixas de areia", explicou.

Por fim, ela afirmou que ainda não voltou a ficar no mesmo espaço que ele. Thor está em um cômodo separado até tratamento começar a dar resultado. "Tenho contato com ele, não próximo, mas ele nos vê todos os dias", complementou.

ENTENDA O CASO

Luciana recordou o momento do ataque. "A casa ensanguentada, e eu praticamente desmaiando por conta da dor", lembrou ela, que mantém as filhas em cômodos separados do gato. "Preservação da minha vida e da minha família", disse.

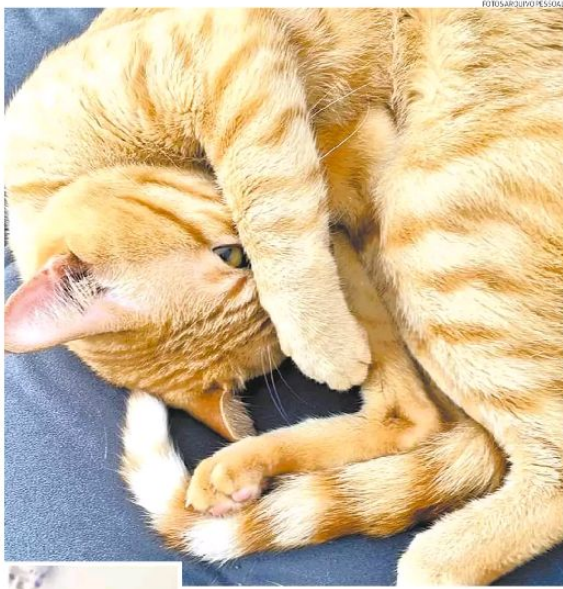
Apesar da situação, ela busca um desfecho positivo para o animal. "Amo o Thor. Nosso convívio é de sete anos. Estou totalmente abalada física e emocionalmente", desabafou ela.

"Mesmo sendo 'perigoso', por ele ter me atacado e machucado algumas vezes, fico de mãos atadas", explicou ela. "Não quero me desfazer dele e nem tenho como fazer isso porque ninguém ficaria, uma vez que soube da agressividade".

PSIQUIATRA FELINO

Especialista em psiquiatria felina, o médico veterinário Guilherme Dornellas explicou que, para evitar situações do tipo, o tutor deve 'estimular' o animal desde cedo, criando espaços para ele brincar, dormir e até se esconder, com o objetivo de "ter a sensação de segurança e diminuir os níveis de estresse".

Dornellas acrescentou que o comportamento dos felinos pode ser estimulado por meio de brincadeiras, "priorizando o uso de objetos, como varinhas, bolinhas de papel e até laser



O gato atacou a tutora, que agora está esperançosa com o tratamento que ela procura já há seis anos sem sucesso

para pessoas com menor mobilidade".

O profissional ressaltou a importância dos arranjos para esses pets. "Ao invés de brigar com o gato que está afiando a unha no sofá, proporcione que protejam os móveis. Esse é um comportamento natural e que ajuda a aliviar o estresse".

Por fim, ele afirmou que, antes da eutanásia, o tutor deve procurar um veterinário especialista em felinos. "Não que os outros sejam ruins, mas assim como a medicina humana, a veterinária também tem muitas especialidades e profissionais qualificados para todo tipo de caso".

Ele já havia desferido outros ataques

DOGI SANTOS

Thor foi adotado pela família em 2017. A filha mais nova da tutora do animal queria muito um gato. À época, Luciana tinha uma amiga que era protetora de animais e conhecia uma pessoa que tinha uma gata que tinha dado à luz.

O primeiro ataque ocorreu na Copa do Mundo de 2018. A família acredita que o barulho e a quantidade de pessoas dentro da casa, na ocasião, tenham assustado o animal, que não apresentou nenhum comportamento agressivo antes disso.

Outros três ataques ocorreram com faxineiras e a própria Luciana no momento em que usavam cloreto de limpa para limpar a casa. A tutora parou de usar o produto, mas os ataques seguintes passaram a ser repentinos e sem motivos.

Não há precisão de quantos ataques Thor já tenha praticado, pois em muitas vezes mordida ou agarrava a perna das pessoas e saía correndo logo em seguida. O último ataque a Luciana foi o pior, mas não o único. Ele já havia sido agressivo de forma semelhante ao menos outras 10 vezes.

A tutora e as filhas tentaram diversas opções de tratamento para acalmar Thor, inclusive adotaram



Thor foi adotado em 2017 e, em 2018, se assustou na Copa do Mundo

uma fêmea, por recomendação de um dos especialistas, porém ele passou a machucar Nina e foi necessário separá-los para preservar o bem-estar de ambos.

Após o último ataque, Thor passou a ficar no

maior quarto da casa, que tem banheiro e sacada, sem acesso aos demais cômodos. No entanto, a família ficou com dó e resolveu soltá-lo, e ele tentou um novo ataque. Mãe e filhas conseguiram fugir e se esconder.

Dr. das Cortinas
CORTINAS | PERSIANAS | PAPEL DE PAREDE
LAVAGEM E REFORMA DE CORTINAS

ORÇAMENTO SEM COMPROMISSO
(13) 99133-9302
DRDASCORTINAS.COM.BR

Acesse aqui

Festival MAIS 2024

Patrocínio:



Realização:



FALE COM A GENTE!

Editor: Maurício Martins
E-mail: portomar@grupo-tribuna.com
Telefone: 202-7272

APS inaugura novo viaduto no Porto de Santos

Na próxima quinta-feira serão inaugurados um novo viaduto e viário interno que facilitará o trânsito na região das empresas de celulose no Porto de Santos. A obra custou R\$ 139 milhões.

PORTO & MAR

Grupo Tribuna realiza Summit Porto-Indústria em Piracicaba

Evento acontece na próxima terça-feira, na fábrica da montadora sul-coreana Hyundai, no Interior de São Paulo

TED SARTORI

DA REDAÇÃO

Levar o Porto até a indústria, debatendo temas atuais que compõem o desenvolvimento dos dois setores. Este é o objetivo do Summit Porto-Indústria 2024, que será realizado terça-feira na fábrica da montadora sul-coreana Hyundai, em Piracicaba, no Interior de São Paulo.

"Mais do que fazer um evento de porto relacionado com a indústria na Baixada Santista, entendemos como importante levar o porto ao cliente. A indústria é cliente direta do porto e, com essa percepção, resolvemos ir com o setor portuário até a região industrial", explica o consultor para assuntos portuários do Grupo Tribuna, Maxwell Rodrigues, que também será mediador do evento.

Maxwell elogiou a parceria da Hyundai nessa proposta. "Podemos considerar que essa é a relação verdadeira entre os dois setores. De nada adianta fazer um evento chamado Porto-Indústria somente para pessoas do porto. Esse é o compromisso do Grupo Tribuna com o fomento do debate com conteúdo de qualidade", emenda.

Em junho, a Missão Internacional Porto & Mar Brasileira



Em junho, a Missão Internacional Porto & Mar na Coreia do Sul, realizada pelo Grupo Tribuna, esteve na fábrica da Hyundai no país asiático

Coreia do Sul 2024, realizada pelo Grupo Tribuna, esteve na Coreia do Sul com uma delegação de aproximadamente 50 pessoas. Entre outros locais, a comitiva visitou a fábrica da Hyundai no país asiático.

O momento é de difundir tudo o que foi aprendido durante a viagem para a Coreia.

"Devido ao grande interesse da delegação nessa visita, resolvemos fazer o Summit em Piracicaba, in-

vertendo a ordem e levando o Porto para dentro da indústria", ressalta o diretor comercial do Grupo Tribuna, Demétrio Amon. "Estamos sempre procurando trazer experiências disruptivas para nossos parceiros

comerciais. Nada melhor do que fazer esta conexão Porto-Indústria, subindo a Serra para viver e conhecer as demandas de uma indústria e de toda a sua cadeia de fornecedores", emenda.

PROGRAMAÇÃO

11h20
Visita à linha de produção

13 horas
Almoço

14h15
Abertura

14h30
Palestra 1: Energia limpa - Motor de impulso do Porto e da Indústria

Palestrante: Dauri de Paula Júnior, promotor de Justiça do Meio Ambiente em Santos.
Debate: Stefania Relva, diretora de transformação industrial do Instituto E+; Vitor Brasil Paixão da Costa, coordenador de Políticas Setoriais de Descarbonização e Mudança do Clima do Ministério de Portos e Aeroportos; e Maria Cristina Gontijo, advogada nas áreas do Direito Ambiental, Marítimo e Portuário, e auditora ambiental de Portos

15h30
Palestra 2: Tecnologias e desafios que convergem na relação do Porto e da Indústria

Palestrante: Eduardo Bittencourt, presidente do Parque Tecnológico de Santos.
Debate: Ricardo Arten, Ricardo Pupo, diretor da T2S; e Alexandre Billot Mori, gerente executivo de Operações Portuárias da Portocel

16h30
Palestra 3: ZPE - Produzir, industrializar e exportar

Palestrante: Elias Júnior, secretário de Assuntos Portuários e Emprego de Santos; e Luis Claudio Montenegro, consultor.
Debate: Adilson Luiz Gonçalves, membro do Conselho de Administração da Autoridade Portuária de Santos (APS); Marcel Vilchez, diretor da Bandeirantes Deimar; e Flávio da Rocha, diretor da Eldorado Brasil Logística

Sustentabilidade e valor agregado serão destaque no evento

O destaque da programação do Summit Porto-Indústria 2024 está na sustentabilidade e como a indústria pode agregar valor nas cargas, observa Maxwell Rodrigues.

"Somos um porto majoritariamente exportador de commodities (mercadorias de origem primária, principalmente agrícolas), mas isso não contribui para o aumento de empregos na região, por exemplo. O Brasil tem muita matriz de energia limpa e podemos ajudar o planeta industrializando uma parte do processo aqui, com indústrias sustentáveis ao invés de indústrias movidas combustíveis fósseis".

Maxwell lembra que, por conta da legislação brasileira, a mão de obra é mais cara no Brasil do que em outros países. Por isso é preciso pensar em outras vertentes. "Podemos impulsio-

nar a indústria próxima ao porto de maneira sustentável. Isso somente o Brasil pode ter como diferencial competitivo", resume.

PALESTRAS

A primeira palestra, com início às 14h30, será Energia Limpa - Motor de Impulso do Porto e da Indústria. Um dos debatedores será Vitor Brasil Paixão da Costa, coordenador de Políticas Setoriais de Descarbonização e Mudança do Clima do Ministério de Portos e Aeroportos.

"O tema é crucial para o futuro dos nossos portos e indústrias. A adoção de fontes de energia renováveis e práticas sustentáveis não só melhora a eficiência e competitividade do setor, mas também posiciona o Brasil como um líder global na busca por um desenvolvi-

mento econômico mais sustentável. Discutir esses temas em um evento tão estratégico nos permite avançar na implementação de soluções concretas que beneficiarão toda a cadeia produtiva", comenta.

Às 15h30, a segunda palestra será Tecnologias e desafios que convergem na relação do porto e da indústria. Ricardo Pupo Larguesa, diretor da T2S, está entre os debatedores e lembrou do que viu na Coreia do Sul, justamente na Hyundai.

"Podemos ver, de maneira quase didática, uma aplicação explícita do porto-indústria, que é a fábrica da Hyundai, cujo porto e a fábrica ocupam basicamente o mesmo espaço. Então, os carros já saem da fábrica direto para o navio. É claro que, no caso da Coreia do Sul e diferentemente do Brasil, eles

têm uma necessidade muito grande dessa integração, porque o mercado interno deles é muito pequeno. Ou seja, todo o desenvolvimento industrial precisa se apoiar na globalização e na exportação. No Brasil, temos um mercado interno muito grande", analisa.

Com início às 16h30, a terceira palestra será ZPE - Produzir, industrializar e exportar. Os palestrantes serão o secretário de Assuntos Portuários e Emprego de Santos, Elias Júnior, e o consultor Luis Claudio Montenegro. "As Zonas de Processamento de Exportação (ZPE) parecem ser o caminho de solução para a reindustrialização brasileira de forma competitiva e sustentável", define Montenegro.

Diretor comercial da Bandeirantes Deimar, Marcel Vilchez está entre os debatedores. "Quando a gente fala de porto-indústria, o porto é secundário. O ativo principal nesse negócio é a indústria. Ou seja, a partir do momento em que você começa a desenvolver um porto-indústria, significa que o seu processo de industrialização está sendo bem sucedido ou, pelo menos, está em um caminho de sucesso", afirma. (TS)

ELÓGIOS

"Achei a escolha de realizar o Summit na fábrica da Hyundai em Piracicaba) extremamente acertada. Simboliza a conexão entre as inovações globais e a aplicação prática dessas tecnologias no Brasil. Essa escolha reflete o compromisso em trazer para o nosso país as melhores práticas internacionais, integrando a nossa indústria com o que há de mais avançado no cenário global. Além disso, é uma excelente oportunidade para fortalecer as parcerias e promover a troca de conhecimento entre os setores portuário e industrial".

Coordenador de Políticas Setoriais de Descarbonização e Mudança do Clima do Ministério de Portos e Aeroportos (MPOR)

"Foi uma boa escolha, porque ela vai acabar complementando a nossa experiência lá na Coreia, uma vez que a gente vai poder fazer um contraponto do que eles fazem lá na Coreia e do que a gente faz aqui no Brasil. E poderemos ter uma experiência mais globalizada da ação e da posição da Hyundai no mercado internacional, o que com certeza agrega valor ao conhecimento que a gente adquiriu na missão".

Ricardo Pupo Larguesa
Diretor da T2S

"O modelo asiático de desenvolvimento, perfeitamente representado pela Coreia do Sul, é baseado no desenvolvimento industrial com foco na exportação, o que faz a conexão perfeita com o porto. A oportunidade de discutir com a Hyundai, que é um exemplo desse sucesso coreano, deve ser considerada uma inspiração para a construção de um modelo brasileiro".

Luis Claudio Montenegro
Consultor e colunista de Porto & Mar

"Foi corajoso, assertivo e oportuno você conseguir ter uma relação direta entre um caso de sucesso, que foi o processo todo de industrialização na Coreia, colocando a Hyundai como a empresa específica nesse caso".

Marcel Vilchez
Diretor comercial da Bandeirantes Deimar

SUMMIT
PORTO-INDÚSTRIA
2024

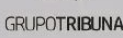
PATROCÍNIO



APOIO



REALIZAÇÃO



PLANO SANTA SAÚDE, A CADA DIA UMA REDE MAIS AMPLA PARA VOCÊ!

**Santa Casa de Santos**

PS Maternidade / UTI / Internação / Cirurgias

**Beneficência Portuguesa de Santos**

UTI / Internação / Cirurgias

**Hospital Infantil Gonzaga**

PS Infantil / UTI / Internação / Cirurgias

**Hospital Ser Piero**

Internação

O Plano Santa Saúde oferece uma retaguarda com assistência de bons hospitais, unidades próprias em toda Baixada Santista, uma ampla rede médica credenciada e um Pronto Atendimento exclusivo em Santos.



Acesse o nosso guia médico
e veja a rede
credenciada completa



Sempre perto,
cuidando de você.

  planosantasaude.com.br



P L A N O

**Santa
Saúde**

ANS - nº 41.802-1

“Faz anos que não há expansão significativa de capacidade portuária”

TED SARTORI

DA REDAÇÃO

A falta de incremento na infraestrutura dos portos brasileiros, em especial no de Santos, a realidade da cabotagem no Brasil e o que poderia ser melhorado no setor estão entre os temas tratados pelo vice-presidente de Navegação da Log-In Logística Integrada, Marcus Voloch, em entrevista concedida para A Tribuna.

Qual é a realidade atual da cabotagem no Brasil?

O setor de cabotagem de contêineres se desenvolveu tremendamente nos últimos 25 anos. Desde a retomada dos serviços regulares, em 1998, quando havia apenas três navios operando, até hoje, o crescimento médio por ano (CAGR) tem sido próximo a 10%. Poucos setores no Brasil, talvez no mundo, crescem nesse ritmo e por tanto tempo. Atualmente há cerca de 25 navios porta-contêineres dedicados à cabotagem no Brasil, cobrindo desde a Argentina até Manaus, com regularidade e confiabilidade.

Qual seria a realidade ideal do mercado de cabotagem no Brasil?

Com relação à capacidade dos navios, estamos num cenário muito bom para o mercado, já que há quatro empresas com forte competição entre elas e opções para os clientes. A BR do Mar cumpriu parcialmente seu papel – fez com que mais navios viessem para o Brasil –, mas pontos importantes ainda ficaram de fora. A questão da tripulação é o mais importante, pois há falta de mão de obra, dificultando o uso de mais navios. Outros pontos dizem respeito à tributação do bunker (combustível do navio), desburocratização, afretamento por tempo, entre outros.

Muito se fala em ampliar a cabotagem, mas há espaço para muitas empresas?

O crescimento médio da cabotagem tem sido de 10% ao ano. Porém, ele não é linear. Sempre que há aumento expressivo de capacidade, o mercado acaba crescendo junto, já que o esforço comercial na conversão de carga do rodoviário para o transporte multimodal por cabotagem aumenta e, com isso, mais clientes convertem suas cargas. Apesar de não haver estatísticas 100% confiáveis, estima-se que a cabotagem de contêineres responda por menos de 6% da matriz de transportes nacional, mostrando que há espaço para maior penetração no mercado como um todo. Com mais



“O crescimento médio da cabotagem tem sido de 10% ao ano. Porém, ele não é linear. Sempre que há aumento expressivo de capacidade, o mercado acaba crescendo junto”

navios, maior frequência e mais portos atendidos, a tendência é que o mercado da cabotagem cresça mais. Agora, trata-se de setor com altos custos envolvidos, difícil de operar e margens muito apertadas. De certa forma, parece muito com o setor aéreo, onde poucas empresas sobrevivem no longo prazo, dada a necessidade intensiva de capital e a sensibilidade de preços e utilização dos ativos.

Atrair empresas para que enviem seus produtos por cabotagem depende muito de linhas fixas, ou seja, segurança de que ela terá sempre aquele percurso. Não seria interessante unir empresas para ter apenas um operador de cabotagem para otimizar o serviço?

Esse é um conceito interessante, mas de difícil compreensão por parte dos clientes e, principalmente, das autoridades concorrenciais. Fazendo um paralelo, quem tem mais idade

ENTREVISTA

Marcus Voloch

Vice-presidente de Navegação da Log-In Logística Integrada



“Santos é um dos principais problemas. Há necessidade de um novo terminal para assegurar um mínimo de crescimento”

vai recordar da época em que havia um pool de empresas aéreas na Ponte Aérea: Varig, Vasp, Transbrasil... Todas colocavam seus aviões em pool, de forma que havia muito mais voos diários e todas podiam vender assentos em todos os aviões do pool. Para o cliente, aumentava a frequência, ao mesmo tempo em que havia concorrência de preços, já que as empresas continuavam comercializando suas poltronas de forma independente. Para as empresas aéreas, havia racionalização de custos, já que se precisava de menos aeronaves, individualmente, para manter uma mesma malha e frequência de voos. Os VSA's (Vessel Sharing Agreement), termo técnico para esse conceito, são muito comuns nos grandes trades internacionais de transporte

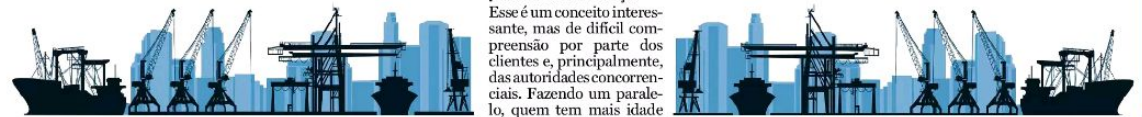
marítimo. Penso que seria interessante, para o mercado, ter quatro ou cinco partidas semanais, de Manaus para São Paulo, por exemplo, com um mesmo operador. No entanto, as autoridades concorrenciais têm certa dificuldade em aprovar esse tipo de cooperação operacional, mesmo sendo muito utilizada no mundotodo.

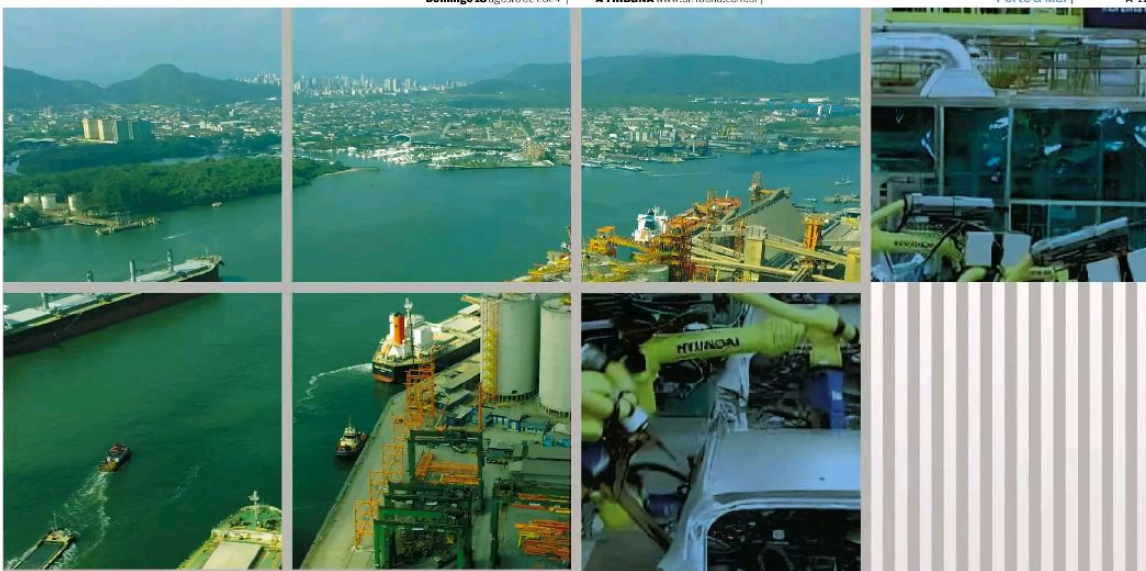
Como você avalia a infraestrutura disponibilizada nos portos brasileiros?

Temos um problema sério. Se olharmos em retrospectiva, faz anos que não há expansão significativa de capacidade portuária. Tivemos um grande incremento em Santa Catarina, há alguns anos, e em Santos, também há vários anos. Após esses dois saltos, não houve crescimento na capacidade operacional, ao passo que o volume de carga transportada, tanto na cabotagem como no longo curso, cresceu significativamente. Chegamos a um momento em que há um grande gargalo e os operadores de navios não têm conseguido mais crescer, já que os terminais portuários em diversos estados, não têm mais 'janelas' e tampouco têm conseguido aumentar a produtividade de forma significativa. Se tirarmos uma foto nesse momento, temos congestionamento em praticamente todos os portos do Sul ao Nordeste, com queda no nível de serviço para o cliente final e significativos aumentos de custos para os operadores de navios, seja em combustível, navio parado ou armazenagem, para citar alguns exemplos. Precisamos de mais terminais, principalmente em Santos, que concentra cerca de 40% do volume brasileiro.

E em relação ao Porto de Santos, quais são os prós e os contras nesse aspecto?

Santos é um dos principais problemas. Há necessidade de um novo terminal de contêineres para assegurar um mínimo de crescimento sustentável, com custos competitivos e melhores níveis de serviço para os clientes. É preciso levar em consideração que o Brasil ainda é um país relativamente modesto na corrente de comércio mundial, mas isso tem mudado rapidamente com as exportações agrícolas e importações crescentes de produtos manufaturados, e esbarramos nos portos sempre que nossa corrente de comércio exterior aumenta. Há gargalos no acesso terrestre ao Porto de Santos, há falta de capacidade e berços nos terminais portuários e precisamos aprofundar o canal de acesso para podermos utilizar plenamente os grandes navios internacionais, já que isso traria um belo aumento de produtividade, pois menos navios seriam necessários para um mesmo volume de carga.





Vem aí

SUMMIT

PORTO-INDÚSTRIA

2024

DATA: 20 DE AGOSTO

LOCAL: FÁBRICA DA HYUNDAI
MOTOR BRASIL
PIRACICABA

PATROCÍNIO



APOIO



REALIZAÇÃO

GRUPOTRIBUNA



e-mail: cristina.guedes@tribuna.com.br

Cristina Guedes

Um oceano de amor

DOMINGO FOTOGRAFIA/REDAÇÃO

Depois de formado em Engenharia Elétrica, Rafael Câmara Guedes resolveu fazer outra faculdade. Seria apenas para ampliar conhecimentos, mas quis o destino que escolhesse Ciências do Mar, onde conheceu Pamela Brocenschki Padoan, que veio de Itatiba para Santos fazer o mesmo curso. Era 2018. Dos trabalhos em sala de aula e práticos, com pesquisas marinhas, nasceu uma relação linda, que só poderia resultar num mergulho profundo em onda de amor sem fim. No dia 10, trocaram alianças em terra firme, para que naveguem em águas calmas, num oceano repleto de boas e grandes conquistas. Juntos... sempre juntos!

FOTOS: CRISTINA GUEDES



Lúcia Câmara Guedes era só felicidade no casamento do filho caçula tão amado

Qualidade que você **vê!**



Em meio à natureza, Pamela e Rafael leram seus votos, lembrando que nunca fizeram grandes promessas um ao outro senão a de construir vida plena de amor e cumplicidade. Rafa emocionou a todos levando na lapela um pequeno broche com a foto do pai já falecido, Eduardo Peixoto Guedes



Os pais da noiva, Valéria de Fátima Brocenschki e Sidney Aparecido Padoan, receberam a todos com carinho no Espaço Callegari, em Mairiporã, onde aconteceu a celebração



Os irmãos do noivo, Bruno e Felipe Câmara Guedes, se emocionaram em vários momentos da cerimônia, ao lado de Márcia Regina Camará e Nathália Nahas Grijó Guedes, respectivamente, prima e cunhada de Rafa



Paloma Brocenschki Padoan, irmã da noiva, abençoou o casal sendo madrinha junto com o marido, Douglas de Faria Moraes



Foi com um abraço apertado que Murilo Guedes Gonçalves e Patrícia Zuin Gonçalves, padrinhos no casamento, demonstraram o enorme carinho que sentem pelos noivos

Gael e Pedro foram pajens do tio Rafa e da tia Pam, junto com Gabriel e Artur

CLÍNICA RICARDO SALLUM

- CIRURGIA PLÁSTICA E FUNCIONAL DO NARIZ
- VIDEO ENDOSCOPIA DE NARIZ, GARGANTA E LARINGE
- AUDIOMETRIA E EXAMES DO LABIRINTO
- CIRURGIA DE OUVIDOS, NARIZ E GARGANTA
- CIRURGIA DO RONCO E APNÉIA DO SONO

R. Olyntho Rodrigues Dantas 343
CJ 85, Santos | Edifício MedCenter

☎ 3224.2503
☎ 3237.6375

FALE COM A GENTE!

Editor: Marcelo Santos
E-mail: economia@tribuna.com.br
Telefone: 2102-7274

Brasil quer produzir biocarbvão

Estudo da Empresa de Pesquisa Energética iniciou discussão da produção de biocarbvão no País, tecnologia usada em 230 empresas no mundo, mas que no Brasil está engatinhando. O biocarbvão é um material similar ao carbvão vegetal, mas produzido a partir de biomassa.

ECONOMIA

Dois milhões fazem provas do Concurso Nacional hoje

Exames serão aplicados de manhã e à tarde

DE BRASÍLIA

Hoje, cerca de 2,1 milhões de candidatos participam das provas do Concurso Nacional Unificado, o Enem dos Concursos. Eles disputam 6.640 vagas, com salários que podem chegar a R\$ 22,9 mil. De manhã, os portões abrem às 7h30 e as provas começam às 9h. À tarde, os candidatos poderão entrar nos locais de prova entre 13h e 14h e deverão retornar ao concurso em 14h30. O exame terá duração de 3h30.

O Ministério da Gestão e da Inovação em Serviços Públicos recomenda aos candidatos organizar os do-

cumentos para evitar imprevistos hoje.

O edital prevê que os inscritos são obrigados a levar um documento de identidade original com foto, tais como RG, CNH ou título de eleitor, que será apresentado antes da entrada na sala em que os exames serão aplicados. Cópias, mesmo autenticadas, não serão aceitas.

Se o candidato preferir, poderá usar documentos digitais, desde que obtido por aplicativos oficiais do governo (e-Título, CNH Digital e o RG digital). O ministério recomenda testar a conexão com a internet antes de sair de casa, e



Recomenda-se levar o cartão de confirmação de inscrição, porque é nele que consta o local de prova

verificar se o celular está com bateria. Não serão aceitas cópias, mesmo que armazenadas na memória do telefone.

CARTÃO DE CONFIRMAÇÃO

Antes de comparecer ao local da prova, é recomendado acessar a área do candidato no mesmo site em que fez a inscrição, o da Fundação Cesgranrio, organiza-

dor do concurso, para obter o cartão de confirmação.

É necessário fornecer o login e senha da conta gov.br para acessá-lo. O cartão de confirmação traz informações tais como número da inscrição, horário e local da prova.

Apesar de não ser obrigatório, é recomendável levar o cartão impresso no dia da prova. É preciso ainda levar

caneta preta para fazer a prova.

O tempo mínimo de permanência dos candidatos nos locais de provas, em ambos os turnos, é de duas horas. Mais informações, como a documentação, podem ser acessado no www.gov.br entrando no ícone Concurso Nacional. (Estadão Conteúdo e Agência Brasil)

Musk mantém liderança entre os mais ricos

DA REDAÇÃO

O empresário Elon Musk lidera, desde junho, o ranking de bilionários em tempo real da revista Forbes. Ontem, sua fortuna estava estimada em US\$ 244,8 bilhões. Musk é dono da montadora de carros elétricos Tesla, da rede social X e da empresa espacial Space X.

Enquanto isso, Jeff Bezos, fundador da Amazon, também desde o final de junho, ocupa o 2º lugar - seu patrimônio é estimado em US\$ 195,7 bilhões. Ele se firmou na posição após a Amazon alcançar uma capitalização de mercado de US\$ 2 trilhões pela primeira vez na história, segundo a Forbes.

Desde o início do ano, Bezos estava alternando com Musk entre a 2ª e 3ª posições. Atualmente, Arnault e família aparecem na 4ª posição, com fortuna estimada em US\$ 184,1 bilhões. Mark Zuckerberg, fundador do Facebook, está hoje em 3ª lugar, com US\$ 184,8 bilhões. (EC)

ALL SEG
PROTEÇÃO VEICULAR

SUA JORNADA, NOSSA SEGURANÇA.

Proteção personalizada para o seu veículo.

Sem complicações e sem burocracia, temos os melhores profissionais oferecendo soluções completas que cabem no seu bolso.

Assistência 24h • Furto • Roubo • Reboque
Chaveiro • Pane seca e elétrica • Colisão • Carro reserva
Rastreamento e monitoramento • e muito mais.



Contrate agora mesmo e tenha a certeza de que seu veículo está em boas mãos.

E você ainda pode contar com a credibilidade e solidez do All Bank Invest para as melhores soluções de proteção.

Visite nosso site e conheça nossos demais produtos:

All Home, All Life, All Life Car, All Med, All Pet e All Heaven.

ALL BANK
INVEST

allbankinvest.com.br



FALE COM A GENTE!

Editor: Marcelo Santos
E-mail: brasil@tribuna.com.br
Telefone: 2102-7274

Onda de calor faz temperatura chegar a 32 °C em São Paulo

Uma nova onda de calor pode quebrar recordes de temperatura neste fim de semana, atingindo níveis críticos e afetando a qualidade do ar em diversas regiões do país. Na cidade de São Paulo, os termômetros podem chegar a 32 °C hoje. Em Cuiabá, podem alcançar 42 °C.

BRASIL

Eleições municipais contam com nomes famosos nas urnas

Em todo o País, principalmente São Paulo e Rio, há conhecidos

DE SÃO PAULO

Ao menos 20 famosos vão se candidatar às câmaras municipais brasileiras nas eleições deste ano. As eleições para a vereador, marcadas para o próximo dia 6 de outubro, serão uma oportunidade para artistas, atletas e influenciadores iniciarem carreira política, enquanto, para outros, o pleito pode ser uma chance de retornarem a cargos eletivos.

Entre os 1.001 candidatos ao cargo de vereador de São Paulo que se registraram no Tribunal Superior Eleitoral (TSE), há nomes conhecidos da política, como o ex-ator e vereador da Capital paulista Thammy Miranda (PSD). Ele vai disputar as cadeiras do Legislativo paulistano com famo-

so estreados, como a influenciadora Luísa Mell (União), que possui mais de 4 milhões de seguidores no Instagram, e a ex-mulher do cantor Zé Di Camargo, Zilu Camargo (União).

O polêmico ex-marido de Ana Hickmann, Alexandre Corrêa é candidato em São Paulo pelo Avante. Outro famoso é Alexandre Frota, pelo PDT.

O ex-apresentador de programas policiais do SBT Dudu Camargo tentará uma vaga no Legislativo paulistano pelo Republicanos e a medalhista de bronze no basquete na Olimpíada de Sydney-2000, Kelly Santos, vai disputar sua terceira eleição pelo Podemos.

Influenciadora com mais

de 700 mil seguidores no Instagram, Léo Aquila (MDB) é outra integrante do grupo de famosos que quer conquistar uma cadeira na Câmara de São Paulo pelo MDB. Marquito, animador de palco do SBT, quer ser vereador pelo Republicanos em São Paulo.

Campeã olímpica nos Jogos de Londres-2012, a ex-atleta de vôlei Tandara Cai-xeta é uma das principais apostas do PL.

Rapper do grupo RZO, Sandro Rogerius, mais conhecido como Sandrão, é candidato a vereador de São Paulo pelo PT. Conhecido por interpretar o personagem Cabeção em Malhadação, Sérgio Hondjakoff (Cidadania) também quer vaga na Câmara de São Paulo.



O pleito ocorrerá no dia 6 de outubro e terá candidatos famosos

Entre os 1.021 concorrentes à Câmara do Rio, está o ex-deputado estadual Bebe (PSD), campeão do mundo de futebol em 1994. O ex-atacante vai competir com o ator Babu Santana (PSOL), quarto lugar na edição de 2020 do Big Brother Brasil.

Lúcia Gagliasso, mãe dos atores Bruno e Thiago Gagliasso, quer também uma vaga no Rio pelo PL. O ator Mário Gomes se candi-

data pelo Republicanos. Integrante do grupo de pagode Os Morenos, sucesso nos anos 90, o cantor Waguihinho será candidato do PL à Câmara fluminense.

Licurgo Espinola, galã de telenovelas nos anos 2000, disputará a vereança de Curitiba pelo PT pela primeira vez. Luciane Amaral, mãe de Matheus, do BBB24, tenta vaga em Alegrete (RS) pelo MDB. (Estadão Conteúdo)

Ex-diretor da Petrobras é preso no Rio

DO RIO

O ex-diretor de serviços da Petrobras Renato Duque, condenado por corrupção e lavagem de dinheiro no âmbito da Operação Lava Jato, foi preso ontem por agentes da Polícia Federal (PF) em Volta Redonda (RJ).

Duque, de 69 anos, era considerado foragido desde 12 de julho, quando a Justiça Federal do Paraná decretou sua prisão. O mandado de prisão definitiva se refere à pena de 39 anos, 2 meses e 20 dias em regime fechado.

O executivo foi encontrado em uma casa em Volta Redonda, no sul fluminense, e levado ao Presídio de Benfica, na zona norte do Rio de Janeiro.

Em julho, o juiz Alessandro Rafael Bertollo de Alexandre, da 12ª Vara Federal Criminal de Curitiba, expediu o mandado de prisão do executivo na Operação Lava Jato.

A reportagem entrou em contato com a defesa de Duque, mas não houve resposta. (EC)



Desde 1983 transformando desafios em soluções.

A excelência em serviços que sua empresa merece.



Facilities

- Limpeza • Copa • Portaria • Recepção • Manutenção
- Controlador de acesso • Zeladoria • Manobrista



Limpeza Técnica

- Pós Obra • Revestimentos • Fachadas • Pós Incêndio
- Vidros • Armazém / Pátio • Pós morte • Vagões



Restauração / Polimento

- Pedras naturais e não naturais • Granito
- Mármore • Vidros • ACM • Porcelanato



Impermeabilização

- Pisos (pedras, granitos, porcelanato)
- Revestimentos de parede • Vidros • Inox • Metais • ACM



Locação de Banheiro Químico

- Festas • Eventos • Festivais
- Cerimônias • Ou locais públicos



Hidrojateamento

- Desobstrução de tubulações
- Lavagem armazéns
- Logradouros, etc.



Gerenciamento de resíduos de saúde

- Análise para direcionar o seu resíduo a destinação final com foco no meio ambiente e maior custo benefício.

13 3216-2069

comercial@santistasolucoes.com.br

13 99665-7989

santistasolucoes.com.br

santistasolucoes

R. Conselheiro João Alfredo, 196
Macuco - Santos

santistasolucoes



A TRIBUNA
A Tribuna de Santos Jornal e Editora Ltda
CNPJ 045143-01-0001-04
Rua João Pessoa, 300 - Santos/SP
CEP 11014-002 - CP 715

Contato:
Tel.: (13) 2102-7163
Whatsapp: (13) 99674-1390

Comercial:
Tel.: (13) 2102-7170
Whatsapp: (13) 99674-5661
paulinodas@grupo-tribuna.com

Assinaturas:
Tel.: (13) 2102-7001
contabilidade@grupo-tribuna.com

www.tribuna.com.br

Classifone
0800.727.7222
(Anúncios classificados por telefone)

GRUPOTRIBUNA

O noticiário regional de
A Tribuna é produzido pela Redação.
A e noticiário nacional e internacional
é fornecido pelo Estado Conteúdo (EC).

Sucursal
São Paulo, Distrito Federal e capitais.
Tel.: (11) 99386-4441
E-mail: comercial@grupopg-tribuna.com

Balcão de Anúncios
Super Centro Loquioso, loja 155
Boqueirão - Santos
Tel.: 3234-6451 - 2102-7222 - 2102-7237
2102-7261 - Whatsapp: (13) 99726-0948
E-mail: anuncios@grupo-tribuna.com

São Vicente
SOMENPT (COMUNICAÇÃO)
Praça 22 de Junho, 431
Belo Horizonte, São Vicente
Tel.: 33 3467-7656 - Whatsapp: 99569-3288
E-mail: sanp@grupomscmagistral.com.br

Abrangência:
ASSINATURAS
Santos, São Vicente, Cubatão,
Guarujá, Praia Grande, Bertioga,
Itanhaém, Mongaguá, Peruibe,
São Paulo (São Consolação).

VENDA AVULSA
Santos, São Vicente, Cubatão,
Guarujá, Praia Grande, Bertioga,
São Paulo (São Consolação).

Planos de Assinatura

Digital R\$ 1990

Final de Semana + Digital R\$ 36,74

Comercial + Digital R\$ 79,97

Diário + Digital R\$ 8,36

*Métodos de pagamento: Cartão e Débito

ATENDIMENTO EXCLUSIVO AO ASSINANTE

2102-7200

atendimento@grupo-tribuna.com

De 2ª a 6ª feira: das 7h às 18h
Sábados, domingos e feriados:
das 7h às 12h

FALE COM A GENTE!

Editor: Helton Onofre
E-mail: esportes@tribuna.com.br
Telefone: 202-7162

Novo patrocínio é oficializado
O Viva Sorte, empresa de capitalização, foi anunciado ontem como novo patrocinador do Santos nos uniformes de jogadores e comissão técnica, além do naming rights do Estádio Urbano Caldeira.

ESPORTES



Julio Furch e Diego Pituca lamentam chance de ataque desperdiçada em segundo tempo marcado pela pressão do Santos sobre o Avaí, mas que não resultou em gol; Peixe estava invicto há dez partidas na Série B

Deu tudo errado

Derrota contra o Avaí põe fim à invencibilidade do Peixe em casa e deixa time em 2º lugar

DO ESTÁDIO CONTEÚDO DA REDAÇÃO

O Santos viu chegar ao fim, ontem à tarde, uma sequência invicta de dez partidas, sofreu a primeira derrota dentro da Vila Belmiro na Série B do Campeonato Brasileiro e ainda perdeu a liderança da competição. Em duelo válido pela 21ª rodada, o Peixe foi batido pelo Avaí com um gol de Giovanni. Com o resultado, o time alvinegro permaneceu com 37 pontos, mas caiu para o segundo lugar da Série B após ser ultrapassado pelo Mirassol, que derrotou o Ceará por 2 a 1, em Fortaleza, e chegou aos 38 pontos.

Diante de uma torcida que encheu a Vila, o Santos teve a posse de bola no primeiro tempo e controlou o jogo, mas não conseguiu transformar essa superioridade em oportunidades claras de gol. Com Serginho pouco inspirado na armação e Guilherme isolado, o setor ofensivo santista abusou dos chuveirinhos, principalmente nos cruzamentos de Escobar e nas bolas paradas de Otero, praticamente sem levar perigo à meta do goleiro César.

Do outro lado, os visitantes procuravam dar poucos espaços para o time da Baixada, e, embora chegassem menos ao ataque, imprimiam velocidade e eram efetivos em suas investidas. Aos 4 minutos, Giovanni acionou Wagner Love no lado direito. O atacante invadiu a área e bateu colocado, mas Gabriel Brazão fez a defesa. Aos 20 minutos, em

HOMENAGEM



A judoca Larissa Pimenta, dona de duas medalhas de bronze nos Jogos de Paris-2024, deu a volta olímpica, ao lado do sobrinho Bernardo, no gramado da Vila Belmiro no intervalo da partida entre Santos e Avaí. A vicentina de 25 anos foi aplaudida pelos torcedores dos dois times. Na capital francesa, a atleta subiu no pódio da categoria até 52 kg após vencer a italiana Odette Giuffrida e também ganhou a medalha com a seleção brasileira na disputa por equipes mistas.

nova tabelinha entre Giovanni e Love, o meia aproveitou a saída errada de João Schmidt, recuperou a bola e tocou para o camisa 9, que mandou para fora.

Aos 37 minutos, a falta de movimentação e a lentidão com a bola nos pés castigaram o conjunto alvinegro. O destro Giovanni foi acionado na entrada da área

santista, próximo à meia-lua, e arriscou um tiro de canhotão. A bola encontrou o ângulo direito de Brazão, que não conseguiu alcançá-la.

O Santos voltou do intervalo mais vibrante, criativo e disposto a reverter o placar. Aos 3 minutos, Otero cobrou falta da esquerda e carimbou o travessão de César. Na jogada seguinte, Guilherme cruzou na área, o goleiro interceptou e Serginho cabeceou por cima da meta vazia. Aos 5, Otero bateu falta por cima do gol.

Agressivo, o Peixe pressionava a saída de bola do Avaí, que não conseguia passar do meio de campo. Aos 13 minutos, Escobar cruzou da esquerda e Furch cabeceou da pequena área, obrigando César a se esticar para impedir o empate. Na sequência, o goleiro tentou desamar Otero e derrubou o camisa 22. Após revisão no VAR, Anderson Daronco marcou pênalti. Guilherme bateu mal, no meio, César caiu e defendeu com a perna direita.

Com uma chance perdida atrás da outra pelo grupo santista, Fábio Carille promoveu as entradas de Billy Arce e dos jovens Alejandro Villarreal e Wesley Patati a fim de renovar o ímpeto ofensivo, enquanto o Avaí buscava travar o jogo e reduzir o ritmo. O alvinegro buscou o empate até o último segundo, sem sucesso. O Santos voltará a campo na quarta-feira, às 19 horas, em Campinas, diante do Guarani.



Santos
Gabriel Brazão, Rodrigo Ferreira (Laymer), Gil, Jair (João Basso) e Escobar; João Schmidt (Alejandro Villarreal), Diego Pituca e Serginho (Billy Arce); Otero (Wesley Patati), Julio Furch e Guilherme (Natanuel). **Técnicos:** Fábio Carille.

Avaí
César, Gustavo Figueira, Tiago Pagnonoff, Gustavo Villar e Mirão Sérgio; Zé Ricardo, William Maranhão (Ronaldo Henrique), Pedro Castro (Judson) e Giovanni (João Paulo); Garcez (Alan Costa) e Wagner Love (Natanuel). **Técnicos:** Anderson Daronco.

Col: Giovanni, aos 37 minutos do primeiro tempo.
Cartões amarelos: César e Ronaldo Henrique; **Arbitro:** Anderson Daronco (RS).
Pênalti: RS 625.663,75. **Público:** 15.545 pagantes.
Locais: Vila Belmiro, em Santos.

BRASILEIRO 2024 - SÉRIE B

Clubes	PG	J	V	E	D	GP	GC	SG
1º: Mirassol	38	21	11	5	5	23	15	8
2º: Santos	37	21	11	4	6	33	15	18
3º: Novorizontino	37	21	10	7	4	24	18	6
4º: América-MG	34	21	8	10	3	27	18	9
5º: Vila Nova	33	21	9	6	6	24	23	1
6º: Sport	32	19	9	5	5	25	20	5
7º: Avaí	31	21	8	7	6	17	15	2
8º: Goiás	29	20	8	5	7	28	21	7
9º: Ceará	29	21	8	5	8	33	28	5
10º: Operário-PR	29	20	8	5	7	14	13	1
11º: Ponte Preta	28	21	7	7	7	25	25	0
12º: Amazonas	27	20	7	6	7	19	20	-1
13º: CRB	24	20	6	6	8	22	24	-2
14º: Coritiba	24	20	6	6	8	17	20	-3
15º: Paysandu	24	20	5	9	6	22	25	-3
16º: Botafogo-SP	22	20	5	7	8	19	29	-10
17º: Ituano	19	21	5	4	12	23	38	-15
18º: Chapecoense	19	21	4	7	10	15	24	-9
19º: Brusque	19	20	3	10	7	14	24	-10
20º: Guarani	17	21	4	5	12	22	31	-9

Regulamento

- As 20 equipes se enfrentam em turno e returno. O campeão será a equipe que somar mais pontos ao final das 38 rodadas. Em caso de igualdade de pontos estas serão critérios de desempate: maior número de vitórias, saldo de gols, gols marcados, confronto direto, menor número de cartões vermelhos, menor número de cartões amarelos e sorteio.
- Os quatro primeiros colocados sobem para a Série A em 2025.
- O campeão garante vaga na Copa do Brasil em 2025.
- A final do Campeonato Brasileiro as quatro últimas equipes serão rebaixadas à Série C de 2025.

RESULTADOS E PRÓXIMOS JOGOS

21ª rodada	22ª rodada
Quinta-feira Operário-PR 1 x 2 Ituano	Terça-feira Novorizontino x Ituano
Sexta-feira Ponte Preta 1 x 1 Goiás Vila Nova 2 x 0 Sport Novorizontino 1 x 1 América-MG	Amazona x Ponte Preta Operário-PR x Vila Nova
Ontem Chapecoense 0 x 4 Guarani Santos 0 x 1 Avaí Ceará 1 x 2 Mirassol Amazonas 2 x 0 CRB	Quarta-feira América-MG x Chapecoense Guarani x Santos Mirassol x Botafogo-SP CRB x Ceará Goiás x Brusque
Hoje Brusque x Coritiba Botafogo-SP x Paysandu	Quinta-feira Avaí x Paysandu Sport x Coritiba

Choque-Rei atravessa caminho de rivais hoje

Palmeiras e São Paulo fazem clássico

DE SÃO PAULO

O Palmeiras recebe o São Paulo no Allianz Parque, hoje, às 16h, pela 23ª rodada do Campeonato Brasileiro. O Choque-Rei pega ambas as equipes no momento em que elas menos gostariam de ter um clássico pela frente. As duas precisam evitar desgastes, já mirando os jogos de volta das oitavas de final da Copa Libertadores.

Contudo, no Brasileiro, o confronto também será determinante. O Palmeiras está em quarto, seguido pelo São Paulo, em quinto. Ambos têm 38 pontos e 11 vitórias. O time alverde tem vantagem no saldo. Enquanto isso, o trio da frente, Botafogo, Fortaleza e Flamengo, começa a se distanciar.

Após a derrota para o Botafogo, no Rio, o entendimento do grupo palmeirense é de que a virada, no



Palmeiras

Wenderson, Gleyson, Nogueira, Vitor Baiter, Vanderlan, Zé Rafael, Richard Rios e Felipe Anderson; Rômulo, Donny Luíz.
Técnico: Abel Ferreira.



São Paulo

Rafael, João Moreira, Artur, Alan Franco e Wellington Lins, Rodolito, Wellington Rato (Lucas), Rodrigo Mendes (Luciano) e Ferreira, André Silva.
Técnico: Maxi Cuatrecasas (Argentina).

Árbitro: Raphael Claus (Fifa-Sp).
Local: Allianz Parque, em São Paulo, hoje, às 16h. Transmissão da TV Tribuna Premiere.

Allianz, é possível e que isso começa com utilizar o clássico para ganhar confiança. Desfalque certo é o zagueiro Murilo, que cumprirá suspensão. Dudu ainda segue um cronograma individual de recondicionamento e não deve iniciar o jogo, mesmo que tenha treinado com os demais companheiros nos treinos.



Recém-contratado, Felipe Anderson deve ir a campo no Choque-Rei



Lucas Moura entende que comissão técnica deve utilizar a razão

O clássico servirá para jogadores que já retornaram de lesão melhorarem o ritmo, como nos casos de Felipe Anderson, Estêvão e Zé Rafael. O trio deve aparecer junto de reservas, em uma equipe mista.

Na Libertadores, a missão são-paulina é mais tran-

quila, já que saiu do Uruguai com um empate. A partida ruim foi minimizada pelo grupo do São Paulo. "Não podíamos tomar gol, isso era o mais importante, e conseguimos. Agora é buscar a classificação em casa", disse o meia Lucas Moura.

Luís Zubeldía já escalou um time alternativo antes do jogo contra o Nacional, diante do Atlético-GO. Ele ainda despista sobre repetir a estratégia contra o Palmeiras, mas Lucas defende "agir com razão". "Queremos estar em campo todo jogo, mas não podemos per-

der mais jogadores por lesão. Se tem a oportunidade de rodar o elenco, eu acho que é válido".

No banco de reservas, o técnico argentino será baixa certa, por suspensão. Maxi Cuatrecasas e Carlos Gruezo comandarão o time. (Estádio Conteúdo)

MINISTÉRIO DA CULTURA, BRASIL TERMINAL PORTUÁRIO (BTP), MSC, MEDLOG, ECOVIAS, RUMO E G. PIEROTTI APRESENTAM

Feira do Livro

ARTE NA
PINACOTECA
2ª EDIÇÃO



Livros • Escritores • Palestras
• Oficinas para crianças e adultos • Contação de Histórias
• Sarau • Coral Calixto • Prosa & Verso • Letra & Música • Criatividade & Arte

Pinacoteca Benedicto Calixto
22 a 25 de agosto

22/08: abertura às 19h • 23 a 25/08: 9:30 às 18h
Av. Bartolomeu de Gusmão, 15 • Santos/SP



ACESSE O PROGRAMA



Lei de Incentivo à Cultura
Lei Rouanet



FUNDAÇÃO
PINACOTECA



ASSOCIAÇÃO DE AMIGOS DA
PINACOTECA



TV TRIBUNA



W VENEZA



TSUMORI COMMUNICATION



HOTMA



UNISANTA



UNIMED SP



CPM



Brasil
Terminal Portuário



MSC



MEDLOG



ECOVIAS



RUMO



G. PIEROTTI



GOVERNO FEDERAL
MINISTÉRIO DA CULTURA
UNião e Reconstrução

LOTÉRIAS

Mega-Sena concurso 2.763 17/8

15 16 19 43 44 49

Sena: acumula em R\$ 55.528.098,06

Quina: R\$ 75.243,53 para 52

Quadra: R\$ 17.746,46 para 4.751

Quina concurso 6.510 17/8

28 34 36 38 48

5 acertos: R\$ 21.399.187,43 para um

4 acertos: R\$ 6.128,08 para 117

3 acertos: R\$ 56,28 para 7.914

2 acertos: R\$ 3,97 para 171.654

Dupla Sena concurso 2.702 16/8

01 15 17 31 43 48

6 acertos: acumula em R\$ 993.715,85

5 acertos: R\$ 5.959,22 para sete

4 acertos: R\$ 117,71 para 405

3 acertos: R\$ 2,87 para 8.298

SEGUNDO SORTEIO

02 04 18 20 23 49

6 acertos: não houve ganhadores

5 acertos: R\$ 3,94 para 409

4 acertos: R\$ 19,49 para 489

3 acertos: R\$ 2,47 para 9.634

Dia de Sorte concurso 953 17/8

09 13 14 15 16 20 31

MÊS DA SORTE: Novembro

7 acertos: acumula em R\$ 2.109.887,11

6 acertos: R\$ 4.526,52 para 36

5 acertos: R\$ 25,00 para 1.700

4 acertos: R\$ 5,00 para 23.832

Timemania concurso 2.132 17/8

21 48 50 63 65 70 74

TIME DO CORAÇÃO: Botafogo-RJ

7 acertos: acumula em R\$ 150.000,992,09

6 acertos: R\$ 34.113,97 para quatro

5 acertos: R\$ 30,50 para 2.370

3 acertos: R\$ 10,50 para 12.680

Milionária concurso 173 17/8

16 26 32 33 49 50

TREVOS SORTEADOS

4 acertos + 2 trevos: acumula em R\$ 3.354.116,17

3 acertos + 1 trevo: acumula em R\$ 1.000.000,00

2 acertos + 2 trevos: R\$ 194.268,62 para um

1 acerto + 4 trevos: R\$ 1.077,27 para 24

4 acertos + 2 trevos: R\$ 1.711,12 para 54

Super Sete concurso 584 16/8

COLUNAS

7 6 8 9 7 4 9

7 acertos: acumula em R\$ 223.419,26

6 acertos: R\$ 12.979,73 para um

5 acertos: R\$ 772,60 para 24

4 acertos: R\$ 56,30 para 331

3 acertos: R\$ 5,00 para 2.851

Lotofácil concurso 3.184 17/8

01 04 05 07 08

12 14 17 18 19

21 22 23 24 25

15 acertos: R\$ 633.599,07 para duas

14 acertos: R\$ 978,28 para 388

13 acertos: R\$ 30,00 para 9.878

12 acertos: R\$ 12,00 para 116.923

11 acertos: R\$ 6,00 para 563.306

Lotomania concurso 2.661 16/8

10 11 14 22 27

28 32 33 38 42

44 46 50 51 56

58 79 80 91 97

20 acertos: acumula em R\$ 1.117.404,60

19 acertos: R\$ 56.006,36 para três

18 acertos: R\$ 2.897,99 para 44

17 acertos: R\$ 274,77 para 435

16 acertos: R\$ 42,07 para 2.841

15 acertos: R\$ 9,80 para 12.186

0 acerto: não houve ganhador

Federal concurso 5.893 17/8

1: 41.547 R\$ 500.000,00

2: 74.263 R\$ 270.000,00

3: 76.315 R\$ 240.000,00

4: 32.488 R\$ 19.000,00

5: 72.887 R\$ 18.329,00

Loteca

Concurso 1.143 13a/18

1 x 2

Botafogo RJ Palmeiras

Grêmio Fluminense

Cruzeiro Botafogo RJ

Santos Atlético MG

RB Bragantino Corinthians

América RJ Atlético RJ

Internacional Foz de Iguaçu

Flamengo São Paulo

Cuiabá Bahia

Operário PR Bangu

Ponte Preta Vasco

Boa Esporte Vitória

Boa Esporte Vitória

Boa Esporte Vitória

Boa Esporte Vitória

Boa Esporte Vitória

Boa Esporte Vitória

Boa Esporte Vitória

Boa Esporte Vitória

Boa Esporte Vitória

Boa Esporte Vitória

Boa Esporte Vitória

Boa Esporte Vitória

Boa Esporte Vitória

Flu e Timão não saem do zero

Partida disputada no Maracanã teve homenagem ao apresentador Silvio Santos, que torcia para as duas equipes

CARLOS SANTOS/TOBARI/REDAÇÃO CONTEÚDO

DORIO

O Corinthians ficou no empate por 0 a 0, ontem à noite, com o Fluminense, pela 23ª rodada do Campeonato Brasileiro, no Maracanã, no Rio. O jogo marcou o encontro dos dois times para os quais Silvio Santos torcia, justamente no dia que o apresentador morreu, aos 93 anos. O perfil oficial do Brasileiro nas redes sociais anunciou a partida como Clássico Silvio Santos. Carioca, o apresentador era torcedor do Fluminense e deu voz à famosa marchinha Transplante Corintiano.

O cenário da equipe paulista era mais preocupante que o vivido pelos tricolores, que estão abaixo na tabela, porém têm uma partida a menos. Com o resultado, o Corinthians fica fora da zona de rebaixamento, em 16º, com 22 pontos, mas ainda pode terminar a rodada na 24, caso o Vitória pontue contra o Cruzeiro, amanhã. Já o Fluminense amargará a 18ª posição, com 21.

O primeiro tempo teve como momento mais marcante o minuto de silêncio a Silvio Santos. Imagens do maior nome da história da TV brasileira foram exibidas no telão e o sistema de som do Maracanã tocou Silvio Santos Vem Ai antes de os times entrarem em campo.



Momento mais emocionante da noite no Maracanã foi antes da bola rolar, com as duas equipes juntas para uma homenagem a Silvio Santos

Já com a bola rolando, as equipes tinham dificuldade para atacar. Ambas as defesas estavam bem postadas. A equipe paulista buscou fazer marcação pressionada, mas não manteve a intenção por mais que 20 minutos. Ainda assim, o Corinthians foi o time que teve chances melhores, conseguindo chegar à área tricolor.

Dolado carioca, a primeira chegada perigosa foi aos 32 minutos. O lateral Samuel Xavier fez um movimento de ponta cortando para dentro e conseguindo uma finalização frontal. Hugo defendeu sem dificuldade. Perto do fim do primeiro tempo, Alexander encontrou Kauã Elias, que obrigou Hugo a fazer grande defesa após cabeceio.

No segundo tempo, o Corinthians conseguiu chegar ao gol. Mais por erro de Samuel Xavier, porque não houve nenhum mérito do time de Ramón Díaz. Matheus Bidu encontrou Charles, que finalizou para o fundo da rede. Porém, o árbitro Bráulio da Silva Machado sinalizou falta.

Com exceção desse lance, o Fluminense conseguiu sair melhor para o jogo. No modo defensivo, o time carioca forçou erros corintianos no meio. O último lance teve também a chance derradeira do Flu na partida. Samuel Xavier cruzou para Lima, que dominou, mas furou no chute. (Estádio Conteúdo)

Fluminense

Filipe Samuel Xavier, Thiago Silva, Ignácio (Thiago Santos) e Equivalência (Kauã), André (Nenê), Alexander e Lima; Foz (Sena) e Kauã Filiz (John Kennedy). Técnico: Sotero (do Brasil).

Corinthians

Hugo Souza, Cacá, André Ramalho e Filiz Torres (Igor Corrado), Altonirinho, Rony, Charles, Garra (Wesley) e Matheus Bidu (Inglo), Tales Magno (Giovane) e Pedro Raul (Pedro Henrique). Técnico: Ramón Díaz.

Cartões amarelos: Charles, Rony, Ramon Díaz, André e Samuel Xavier. Árbitro: Bráulio da Silva Machado (SC). Penal: R\$ 1.365,421.50. Público: 30.475 torcedores. Local: Maracanã, no Rio de Janeiro.

BRASILEIRÃO/2024 - SÉRIE A

Clubes	PG	J	V	E	D	GP	GC	SG
1º Fortaleza	45	22	13	6	3	29	20	9
2º Botafogo	43	22	13	4	5	37	23	14
3º Flamengo	41	21	12	5	4	35	21	14
4º Palmeiras	38	22	11	5	6	29	18	11
5º São Paulo	38	22	11	5	6	30	21	9
6º Bahia	38	23	11	5	7	33	25	8
7º Cruzeiro	36	21	11	3	7	29	22	7
8º Atlético-MG	30	21	7	9	5	29	29	0
9º Athletico-PR	29	20	8	5	7	24	22	2
10º Vasco	27	21	8	3	10	24	31	-7
11º RB Bragantino	27	21	7	6	8	26	26	0
12º Internacional	25	18	6	7	5	18	17	1
13º Juventude	25	21	6	7	8	25	29	-4
14º Grêmio	24	21	7	3	11	20	25	-5
15º Criciúma	24	20	6	6	8	28	30	-2
16º Corinthians	22	23	4	10	9	20	29	-9
17º Vitória	21	22	6	3	13	23	34	-11
18º Fluminense	21	22	5	6	11	16	26	-10
19º Cuiabá	18	21	4	6	11	21	29	-8
20º Atlético-GO	12	22	2	6	14	17	36	-19

Regulamento

As 20 equipes se enfrentam em turno e returno. O campeão será a equipe que somar mais pontos ao final das 38 rodadas. Em caso de igualdade de pontos entre dois ou mais clubes, serão considerados os critérios de desempate: maior número de vitórias, saldo de gols, gols marcados, cartões amarelos, menor número de cartões vermelhos, menor número de cartões amarelos e sorteio.

Os quatro primeiros entram na fase de

grupo A Libertadores, enquanto o quinto e o sexto colocados disputam as fases pré-qualificatórias. O campeão da Libertadores e o vice-campeão da Copa do Brasil entram no grupo A da Sul-Americana. O terceiro colocado da Sul-Americana também entra no grupo A. O quarto colocado da Sul-Americana também entra no grupo A. O quinto colocado da Sul-Americana também entra no grupo A. O sexto colocado da Sul-Americana também entra no grupo A. O sétimo colocado da Sul-Americana também entra no grupo A. O oitavo colocado da Sul-Americana também entra no grupo A. O nono colocado da Sul-Americana também entra no grupo A. O décimo colocado da Sul-Americana também entra no grupo A. O décimo primeiro colocado da Sul-Americana também entra no grupo A. O décimo segundo colocado da Sul-Americana também entra no grupo A. O décimo terceiro colocado da Sul-Americana também entra no grupo A. O décimo quarto colocado da Sul-Americana também entra no grupo A. O décimo quinto colocado da Sul-Americana também entra no grupo A. O décimo sexto colocado da Sul-Americana também entra no grupo A. O décimo sétimo colocado da Sul-Americana também entra no grupo A. O décimo oitavo colocado da Sul-Americana também entra no grupo A. O décimo nono colocado da Sul-Americana também entra no grupo A. O vigésimo colocado da Sul-Americana também entra no grupo A.

RESULTADOS E PRÓXIMOS JOGOS

23ª rodada	24ª rodada
Ontem	Sábado (24/8)
Atlético-MG 1 x 1 Cuiabá	Atlético-GO x Juventude
Grêmio 0 x 2 Bahia	Palmeiras x Cuiabá
RB Bragantino 1 x 2 Fortaleza	Atlético-MG x Fluminense
Fluminense 0 x 0 Corinthians	
Hoje	Domingo (25/8)
Palmeiras x São Paulo	Bahia x Botafogo
Athletico-PR x Juventude	Criciúma x Grêmio
Atlético-GO x Internacional	Fortaleza x Corinthians
Criciúma x Vasco	São Paulo x Vitória
Botafogo x Flamengo	Internacional x Cruzeiro
Amanhã	Segunda-feira (26/8)
Vitória x Cruzeiro	Vasco x Athletico-PR

Parceiros
do ClubeCLUBE
DO ASSINANTE
A TRIBUNA+ de 350
parceirosaté 70%
descontopara você economizar, além
de descontos em eventos e
experiências incríveis!Acesse no site
clube.tribuna.com.br ou
pelo app Clube A TribunaSelecione o parceiro
e conheça o benefício
oferecidoLeia as instruções de uso
e garanta o benefício

Conheça alguns benefícios exclusivos para você

Cookies | Doces

Cafés | Chás

Restaurante Árabe

Acesse o
QR Code
e conheça
muito mais!Assine agora. Acesse:
assine.tribuna.com.br
(13) 2102-7200clube.tribuna.com.br
@clubeatribuna

FALE COM A GENTE!

Editora: Fernanda Lopes

E-mail: domingomais@tribuna.com.br

Telefone: 2102-7072

domingo+

Tradição à mesa

Unindo receitas caprichadas, doces deliciosos e bebidas quentes, icônico chá das cinco aquece corpo e alma, sendo perfeito para o inverno

PÁGINAS C-6 E C-7

+ Vinícola portuguesa faz degustação em veleiro na Baía de Santos

PÁGINA C-8

+ Novo filme da franquia Alien resgata a autenticidade da saga

PÁGINA C-10

+ Confira as novidades que vão estreiar nas plataformas de streaming

PÁGINA C-11

ENTREVISTA

Aos 33 anos, Lucas Moraes é considerado o maior talento do cenário off-road no País

O objetivo é sempre fazer o meu melhor, conquistar o pódio novamente no Dakar e tornar o rali mais conhecido no Brasil

Fenômeno do RALI

++
++
++
++
++
++
++

POR FERNANDA LOPES DA REDAÇÃO

Aos 33 anos, o piloto Lucas Moraes é um fenômeno do rali e, cada vez mais, quer mostrar para o Brasil a beleza do esporte que pratica com tanta paixão. Considerado o maior talento do cenário off-road nacional, ele vem se destacando há mais de uma década. Lucas foi bicampeão da Mitsubishi Cup (2013 e 2014), tricampeão brasileiro de rali Cross-Country (2013, 2014 e 2018), campeão do Sertões - Categoria Protótipo T1 (2018), 3º lugar no Mundial de Baja, na Espanha (2022), e bicampeão do Rally dos Sertões (2019 e 2022), sendo o mais jovem a conquistar este feito. No ano passado, chamou a atenção do mundo automobilístico na sua estreia no Rally Dakar ao conquistar um pódio inédito para o Brasil na competição, ficando em 3º lugar e como melhor rookie (novato) da história. Foi contratado então por uma das principais equipes do mundo, a Toyota Gazoo Racing, e ganhou pela segunda vez o Capacete de Ouro. Em 2024, foi o primeiro brasileiro a vencer uma etapa do Dakar, no deserto da Arábia Saudita. "Em um Dakar, por exemplo, você é levado ao limite. Nas etapas do Mundial, que estou disputando, também somos levados ao limite. Nos submetemos a tudo isso porque amamos o esporte. Mas, em outros momentos, ver que o seu trabalho é reconhecido faz tudo valer a pena". Depois de tantas vitórias, ele sonha com o dia em que o esporte seja mais reconhecido no País. "Gostaria de, nos próximos cinco anos, poder ganhar um Dakar e ajudar o rali a ter mais destaque no cenário esportivo nacional".



Quando foi que o off-road entrou na sua vida? Era um hobby e virou uma profissão?

O cenário off-road entrou na minha vida desde pequeno, comecei com uma motinho no motocross, mas só levei o esporte a sério quando tinha uns 13 anos. Aos 15, fui contratado pela Suzuki para ser piloto deles e assim o hobby começou a virar profissão. Não parei mais.

Você foi o primeiro brasileiro a conseguir um pódio no Dakar, em sua estreia na competição. Depois, o primeiro brasileiro a vencer uma etapa do principal rali do mundo. Agora, qual o objetivo?

São resultados que me enchem de orgulho por poder colocar mais o esporte no mapa do mundo off-road. Além dos resultados inéditos que trouxemos para o Brasil, na minha estreia, fui o melhor rookie (novato) da história da prova. Para mim, essas conquistas significam muito e agora o objetivo é sempre fazer o meu melhor, conquistar o pódio novamente no Dakar e tornar o rali mais conhecido no Brasil.

No Brasil, há muitas competições de off-road, quais são as principais? A modalidade está crescendo?

Tem o Campeonato Brasileiro de Rali, porém a competição mais conhecida no Brasil é o Rally dos Sertões, que este ano será em Brasília. Inclusive, ele vem crescendo e sendo reconhecido como o maior rali nas Américas. Acredito que o esporte está crescendo, mas, ainda depende de termos resultados melhores no Dakar e no Mundial. Tenho certeza: se um dia conseguirmos ganhar um desses eventos, o cenário muda de figura.

Como você estuda as provas e como é a preparação física e nutricional para aguentar os dias e as condições de prova?

É um processo que demanda bastante planejamento. Na parte física, foco muito para manter o meu core forte, pois toda a parte de abdômen, ombros e pescoço sofre bastante. Além disso, a parte mental de concentração e foco, é muito importante, ficamos quatro a cinco horas por dia contra o relógio, e qualquer descuido pode jogar a prova fora.

O que é mais difícil durante as provas? E qual foi a maior dificuldade que você já teve?

A parte mais difícil é sempre o gerenciamento dos pneus. Temos apenas dois estepes por dia no carro, e em muitas vezes, furamos os dois pneus. Nesse caso, esse gerenciamento faz muita diferença no ritmo que você consegue imprimir na prova.

Quais são os planos para este ano?

Para este ano, o foco é tentar levar o tricampeonato do Rally dos Sertões e terminar o Mundial no top 3. Esses são os grandes objetivos nesse segundo semestre de 2024.

Quem são algumas pessoas que te inspiram?

Ayrton Senna, pelo exemplo de atleta e pelo que ele representa para os brasileiros. O tenista Roger Federer, pela pessoa que é dentro e fora das quadras, pelo relacionamento com as marcas, por ter colocado o tênis em algo bastante sofisticado, e a ciclista Demi Vollering, pela humildade. Mesmo sendo a melhor ciclista de estrada do mundo, ela mantém o pé no chão, fala com todos e está transformando o ciclismo feminino.

PET

por FERNANDA LOPES DA REDEÇÃO



ADRIE STOCK

Como limpar os pelos da casa

Eles podem provocar alergias e doenças respiratórias, mas há dicas eficientes

Pelos podem provocar ácaros que, somados à sujeira habitual da casa, aumentam a possibilidade de crises alérgicas nos humanos e nos pets, aumentando também o risco de doenças respiratórias.

Gatos, especialmente os mais velhos, costumam soltar pelos por toda a casa. Quanto aos cachorros, isso ocorre especialmente nas épocas de troca de pelagem. Para atenuar o problema, uma dica é mantê-los sempre bem escovados.

Quando os pelos estão pelo chão,

para realmente eliminá-los é importante evitar varrer o local, o que os espalha pelo ar. No piso, utilize um bom mop e, nos móveis, panos de microfibra, pois ambos retêm a sujeira, mesmo as micropartículas, e evitam que o pelo seja transferido de um local para outro. Aspiradores de pó também são boas opções, principalmente para quantidades maiores de fios.

Há ainda as vassouras de silicone, usadas em salões de cabeleireiro para varrer cabelo que são eficientes para pelos também. Para finalizar, utilize os rolos adesivos para limpar o sofá, por exemplo, e outras superfícies.

Aos tutores que permitem que seus pets fiquem nas camas, é importante realizar a troca de fronhas, lençóis e cobertores duas vezes por semana. A caminho do pet também deve ser higienizada com a mesma frequência. Quanto aos utensílios utilizados por ele, como pratos e brinquedos, a limpeza deve ser diária.

parecem caros têm de ser diluídos corretamente e rendem muito. Use-se 2ml para cada litro de água. Se o animal tem casinha de tecido, roupas, costuma dormir na cama ou sofá, também ajuda colocar uma xícara da solução já diluída na máquina de lavar, junto com esses itens.

mudar de casa ou apartamento ou mesmo usualmente, o ideal é sempre fazer uma limpeza geral com o produto correto. Se entrar de sapato em casa, mantenha um pano sobre o capacho na entrada, para limpar o calçado com o produto antes de ingressar na residência, porque sempre trazemos sujeira da rua nos sapatos. Muitos animais alérgicos pioram os sintomas por conta dos produtos de limpeza comuns usados na casa. Nesse caso, a desinfecção somente com o produto específico ajuda. Mas esses itens que

De depois do coronavírus, todo mundo aprendeu a higienizar as mãos e os ambientes. Mas, o que poucos sabem é que nossos pets sempre precisam de uma desinfecção específica.

LAR DESINFETADO

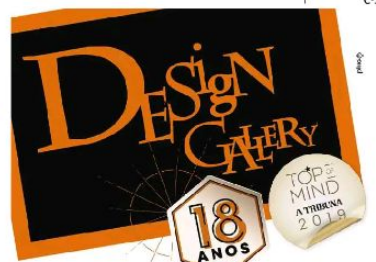
Desinfetantes comuns não protegem contra algumas doenças. Para eles, é preciso usar produtos à base de amônia quaternária. É importante usá-los porque há alguns parasitas comuns aos animais que não morrem com desinfetante comum, nem mesmo com água sanitária, como a giardia ou a cinomose. Assim, ao se

++
++
++
++
++
++
++
++



BRINCAÇÃO E DÓCIL

O Espeto é um dos cães que a Coordenadoria de Defesa da Vida Animal (Codevida) de Santos tem para adoção. Alegre e brincalhão, é muito dócil e está com 1 ano. Foi resgatado de um ambiente de maus-tratos e hoje está saudável à espera de uma família. No total, a Codevida tem 80 cães e 40 gatos para adoção. Todos estão castrados, vermifugados, vacinados, com microchip e atestado de saúde. Interessados podem entrar em contato com a Codevida pelas redes sociais @codevidaoficial, pelo telefone 3203-5593 ou pessoalmente, na Av. Francisco Manoel, s/nº, das 9h às 16h.



Aparelho de Jantar Charlotte: • 16 peças R\$ 399,90 ou 10x R\$ 39,90



Conjunto Lavanda em cristal: • 7 peças R\$ 199,90 ou 10x R\$ 19,90



imagens ilustrativas

Conjunto com 6 taças em acrílico: • 330ml R\$ 69,90



Jarra Wolff aquarela: • Feita à mão R\$ 199,90 ou 10x R\$ 19,90

Conjunto com 6 copos Egeu long drink: • 370ml De R\$ 139,90 Por R\$ 69,90



Jarra Wolff em cristal: • 1450ml R\$ 39,90



@lojasdesigngallery

www.dgpresentes.com.br

Mal. Deodoro, 98 3284.4244

Azevedo Sodré, 03 3221.8749

dellamed
Santos

Scooter elétrica LB

Código: 06436
Preço sob consulta



- Suporta até 136 Kg
- Bateria com até 12 Km de autonomia
- Rodas Omnidirecionais: Giro 360° no próprio eixo e durabilidade 40% maior
- 3 anos de garantia

Cadeira motorizada

SPACEMED

Código: 07041
Preço sob consulta



- Suporta até 120 Kg
- Bateria com até 20 Km de autonomia
- Rodas Omnidirecionais: Giro 360° no próprio eixo e durabilidade 40% maior
- 3 anos de garantia

Scooter elétrica CS

Código: 07036
Preço sob consulta



- Suporta até 150 Kg
- Com 2 espelhos retrovisores
- Bateria com até 42 Km de autonomia
- Motor de 320W com bateria selada de 12V e freio eletromagnético



13 99782-0350

Av. Conselheiro Nébias 539, cj 31
Encruzilhada - Santos/SP

BELEZA

POR LUIZA CASTRO COLABORADORA

Cinco truques para destacar os olhos

Os olhos são frequentemente chamados de janela da alma e a maquiagem pode realçá-los de maneiras incríveis. Se você quer que seu olhar se destaque e transmita mais intensidade e charme, vou ensinar cinco truques que farão toda a diferença na sua make!

1 Use um primer de olhos

Para garantir que a sua maquiagem nos olhos dure o dia todo e fique vibrante, comece aplicando um primer específico para pálpebras. Esse produto é essencial e ajuda a suavizar a textura da pele, evitando que a sombra se acumule nas linhas e proporcionando uma base uniforme. Escolha um que se adapte ao seu tom do rosto ou que seja translúcido para um efeito mais natural. Aplique uma pequena quantidade na pálpebra móvel e na linha do côncavo, espalhando bem com os dedos ou um pincel. Isso não só intensifica as cores das sombras, mas também garantirá que elas permaneçam intactas por horas.

2 Sombra iluminadora no canto interno

Uma das maneiras mais eficazes de abrir o olhar é aplicar uma sombra iluminadora no canto interno dos olhos. Opte por um tom champanhe, perolado, ou um branco suave que reflita a luz. Use um pincel pequeno e fofo para aplicar a sombra, dando leves batidinhas (ou utilize o dedo). Essa técnica não só ilumina os olhos, mas também cria a ilusão de serem maiores e mais acordados, especialmente em dias em que você se sente mais cansada. Para um efeito extra, aplique um pouco do iluminador que usou na pele também nas áreas do canto interno e no arco da sobrancelha. Mas sem exageros!

3 Lápis nude na linha d'água

Para dar um toque extra de destaque e criar a ilusão de um



Experimente um delineado colorido para dar um toque divertido e ousado ao olhar

olhar mais aberto, aplique um lápis nude na linha d'água (a parte interna da pálpebra inferior). Essa técnica ajuda a neutralizar qualquer vermelhidão e iluminar o olhar, resultando em uma aparência mais fresca e vibrante. Para um efeito mais duradouro, escolha um lápis à prova d'água.

4 Delineado com um toque de cor

Experimente um delineado colorido para dar um toque divertido e ousado. Em vez do tradicional delineador preto, escolha uma cor que complementasse seus olhos - como um azul vibrante para realçar os olhos castanhos ou um roxo profundo que destaca os verdes. Aplique o delineador ao longo da linha dos cílios superiores, criando um efeito que realça o tom dos seus olhos. Para um acabamento mais moderno, você pode fazer um delineado gráfico ou adicionar um toque de glitter para uma aparência mais festiva.

5 Cílios postiços ou máscara de volume

Os cílios são essenciais para um olhar marcante. Se você deseja um efeito mais dramático,

opte por cílios postiços. Eles podem ser encontrados em diversos estilos, desde os mais naturais, que simplesmente alongam, até os mais volumosos, que proporcionam um efeito de olhos de boneca. Para quem prefere um look prático, uma boa máscara de volume é uma excelente opção. Aplique em camadas, começando da raiz até as pontas. Você não precisa rimel à prova d'água para ter longa duração. Hoje em dia temos uma tecnologia que se chama "peel off". Ela permite a remoção do produto de forma fácil e limpa, como se estivesse "descolando" uma película e essa película garante que seu olhar permaneça intacto durante todo o dia.

Esses cinco truques de maquiagem são simples, mas podem transformar completamente a forma como seus olhos são percebidos. Seja você uma entusiasta da maquiagem ou alguém que prefere um look mais natural, essas dicas são fáceis de aplicar. Com um pouco de prática e criatividade, você pode realçar a beleza do seu olhar e expressar sua personalidade de forma única. Para mais dicas de beleza e cuidados com a pele, siga nossas redes sociais: @makeluzicastro.



LUIZA CASTRO
MAKE UP ARTISTE DESIGNER

CRÔNICA

POR ADRIANA PIMENTA COLABORADORA

Carta às sonhadoras

Escrevo esta crônica de hoje para você, mulher, que sonha, sonha, sonha e sempre pensa que não pode realizar. Outro dia, assistindo à ginástica rítmica na Olimpíada, me deixei levar pelo sonho dessas meninas. Aros, bolas e fitas transitavam entre mãos ágeis, corpos esguinhos, que saltavam na leveza das penas. Sincronizadas, as ginastas compartilhavam os materiais pelo ar, enquanto seguiam com a complexa coreografia. Desde quando será que sonharam em estar em uma final dos jogos mais importantes do mundo?

Dias antes, Rebeca Andrade, nossa musa olímpica, levou o ouro cheia de graça, saltando com um misto de precisão e ousadia ao som de Baile de Favela. Alcançou a posição de maior medalhista olímpica da história do Brasil.

Com apenas 26 anos, tem uma biografia e tanto. Rebeca nasceu na família da Rosa, que sozinha criou oito filhos. Ao longo da carreira, sofreu graves lesões nos dois joelhos e realizou três cirurgias. Ela quase desistiu de tudo. Mas desde pequena teve uma musa para se inspirar, a ginasta Daiane dos Santos, que assim como ela nasceu e se criou na periferia e, além da dificuldades fi-

nanceiras, também enfrentou o racismo.

Bia Souza, judoca medalha de ouro, criada em Perubé, batalhou duro para realizar seu sonho. Começou a lutar quando tinha apenas 7 anos. Em entrevista, sua mãe disse: "Abriu mão de muitas coisas para estar nos campeonatos".

Pela primeira vez na história do Brasil, encerramos os Jogos Olímpicos com ouro garantido só por mulheres. Também foi a primeira vez que as mulheres formaram a maioria na delegação olímpica brasileira. Chegamos onde antes só os homens podiam se imaginar.

Decidi nessa crônica de hoje iluminar as histórias de mulheres que triunfaram para dizer que realizar é tão permitido quanto sonhar. Seja a idade que for.

Euzinha aqui, quando tinha 42 anos, vivia uma baita crise existencial, entre outras coisas, por não me reconhecer mais atuando no campo profissional que tinha escolhido décadas atrás. Meu sonho, desde sempre, era ser escritora. Contar histórias, como aquelas que lia desde criança. Até que esse dia chegou.

Joguei o emprego estável para o alto e fui atrás de quem queria ser. Fiz uma pós-graduação em Escrita Criativa, escrevi um livro, fui lançada para uma

editora, fiz dois anos de mestrado em Literatura, comecei a dar aulas, escrevo nesse jornal e sou autista, escrevo em projetos de impacto social. Já posso dizer que me tornei uma escritora e que vivo da escrita.

E tudo começou lá atrás... sonhando em ser.

Nós, mulheres, sempre somos desestimuladas a seguir nossos sonhos. Não me lembro de ninguém ter me incentivado a correr atrás do que queria, de perseverar. Quando muito, outras mulheres, mas nunca deixaram de demonstrar seu receio por mim (será?).

Acho que as nossas meninas da Olimpíada vieram para nos dizer que sonhar pode ser muito mais do que uma ousadia e realizar bem mais que um sonho.

Pode ser uma possibilidade. Mesmo caminhando por duas horas para chegar ao ginásio onde treinava, Rebeca não desistia. Mesmo sofrendo racismo enquanto ia ao banheiro, Daiane não perdia a concentração para a prova seguinte. Bia não estaria onde está se tivesse trocado o treino pela balada. E eu não estaria contando tudo isso a você se ainda estivesse sonhando em ser escritora.

E você, menina, mulher? O que ainda está esperando para ir atrás do que deseja?



ADRIANA PIMENTA
JORNALISTA, ESCRITORA
E PROFESSORA DE ESCRITA
CRIATIVA

Atrofia muscular

ES
PI
NHAL

Especialista aponta
que a desinformação é
um dos principais desafios
ao diagnóstico da AME

A atrofia muscular espinhal (AME) é uma doença genética rara, degenerativa e que interfere na capacidade do corpo de produzir uma proteína essencial para a sobrevivência dos neurônios motores, responsáveis pelos gestos voluntários vitais simples do corpo, como respirar, engolir e se mover. Com incidência aproximada de uma pessoa a cada 10 mil nascimentos, os desafios relacionados à AME não se resumem ao alívio dos sintomas, mas também à superação de barreiras como a desinformação e o acesso limitado a diagnóstico e tratamento adequados.

Para facilitar o entendimento da patologia, a médica Tatiana Branco, da Biogen, empresa de biotecnologia, esclarece sobre algumas dúvidas relacionadas à doença. "Em meio a tantas realidades, não basta termos ferramentas diagnósticas e soluções terapêuticas para o controle da AME. É fundamental que as pessoas tenham informação de qualidade sobre a doença e acesso igualitário no que diz respeito ao diagnóstico e tratamento. E nesse sentido, esclarecer dúvidas e mitigar a circulação de dados incorretos ou imprecisos se torna uma prática essencial".



CLÁUDIA DUARTE CUNHA
É JORNALISTA ESPECIALISTA EM SAÚDE

CLAUDIADUARTE@UOL.COM.BR

++++++
++++++

A AME só atinge crianças?

A atrofia muscular espinhal é mais comum e apresenta maior severidade em bebês. Contudo, pode se manifestar em qualquer fase da vida, incluindo a juventude e a fase adulta, o que pode dificultar o diagnóstico precoce devido à similaridade dos sintomas com outras condições, como perda do controle e forças musculares, dificuldade de movimentos e locomoção. Estima-se que 35% dos pacientes sejam jovens e adultos.

Sinto fraqueza contínua e diminuição de reflexos. Posso ter AME?

Nem sempre! A suspeita clínica de AME pode ocorrer em virtude da presença de sintomas como fraqueza muscular, hipotonia, fasciculações (contração muscular pequena, momentânea e involuntária), além de histórico familiar. O diagnóstico, contudo, é baseado em testes genéticos moleculares.

Existe tratamento?

Embora ainda não haja cura para atrofia muscular espinhal, hoje há tratamentos aprovados no Brasil que atuam no controle da progressão da doença. Há terapias multidisciplinares que envolvem acompanhamento nutricional, respiratório e ortopédico.

O tratamento de AME está disponível no SUS?

Em 2019, o Sistema Único de Saúde incorporou o primeiro medicamento para AME. Nos anos posteriores, havia outras opções que se diferenciavam em suas indicações terapêuticas, na variedade de perfis de pacientes aptos ao tratamento e nos mecanismos de ação.



INSTITUTO DE OLHOS
EDUARDO
PAULINO

(13) 3477-9000 (13) 9511-4242

Bruno Matias
Digital Dentist



@brunomatiasdr

BOA MESA

POR FERNANDA LOPES DA REDAÇÃO

SCONES DE CHEDDAR E CEBOLINHA

Ingredientes

1/4 de colher (sopa) de açúcar; 2 xícaras de farinha de trigo; 3 colheres (chá) de fermento em pó; 1/4 de colher (chá) de sal; 100g de manteiga; 2 ovos; 200g de creme de leite sem soro; 120g de cheddar picado; 1/2 xícara de cebolinha finamente picada e 50g de parmesão ralado

Preparo

Preaqueça o forno em 180 °C. Misture os ingredientes secos. Acrescente a manteiga e misture até formar uma farofa. Adicione o cheddar e a cebolinha e misture bem. Adicione o creme de leite e os ovos e misture novamente. Abra a massa, em forma de círculo e cote em triângulos. Pincele ovo batido e calquique parmesão ralado na hora. Leve ao forno até dourar.

Dicas: você pode trocar o queijo usando um que seja bom para derreter como catupiry, gruyère, emmental e também tirar a cebolinha se não gostar.

Chá das CINCO

Receitas caprichadas, uma louça bonita e uma bebida quente para deixar os dias frios ainda mais aconchegantes

Um hábito que combina muito com frio é o chá das cinco. Ele foi levado para a Inglaterra e difundido pela Europa por causa de uma portuguesa.

O primeiro registro escrito sobre o chá data de 5 mil anos atrás, no Oriente. Historiadores apontam que foi a portuguesa Catarina de Bragança quem teria levado à Inglaterra uma arca repleta de folhas de Camélia sinensis, o famoso chá verde, branco ou preto, como parte do dote de seu casamento com o rei Charles II.

Para se ambientar na nova casa, ela reunia a nata da corte todos os dias no fim da tarde para o chá feito com a infusão das folhas, assim como se fazia na China. Mal sabia a rainha que, com isso, tornaria a bebida famosa também no Ocidente e criaria o tradicional costume do chá das cinco, acompanhado de quitutes como scones, bolos, geleias e biscoitos.

No Brasil, foi a princesa Isabel a responsável por tornar o chá da tarde um costume entre os membros da corte. Havia forte influência da Inglaterra desde o fim do período colonial. A princesa foi, inclusive, por diversas vezes retaliada pelo hábito, considerando fútil, principalmente durante a disputa pelo título de regente.

Como não somos candidatas à nada, podemos nos dar o direito a momentos regados a chás e bolinhos deliciosos nos inspirando nessas receitas da confeitaria Leslie Monteiro, que combinam muito com a infusão quentinha que você escolher.



ESTAMOS COM PROMOÇÕES EM NOSSO BUFFET MÓVEL,
ENTRE EM CONTATO PELO WHATSAPP PARA APROVEITA-LAS.

Menu deste Domingo

- BEEF WELLINGTON | Bombom de filé mignon com presunto Parma, mostarda dijon e duxelle de cogumelo funghi na massa folhada com talharim de massa fresca | **R\$65**
- Caldeirada de frutos do mar com arroz de coco e farofa de banana
INDIVIDUAL R\$70 | DUPLO R\$135
- Escalope de filé mignon ao molho chimichurri com arroz branco e batatas coradas
INDIVIDUAL R\$60 | DUPLO R\$115
- Filé de peixe ao molho de maracujá, arroz de castanhas brasileiras e batatas rústicas | **INDIVIDUAL R\$55**

☎ 13 99148.9560

☎ 13 99116.0771

📧 amarcocozinhaautorai

APENAS DELIVERY | 11h às 14h30 | QUANTIDADE DE PRATOS LIMITADOS, FAÇA SUA RESERVA

SCONES DE CREME E CHOCOLATE

Ingredientes

1/2 xícara de açúcar; 2 xícaras de farinha de trigo; 3 colheres de chá de fermento em pó; 1/4 de colher (chá) de sal; 100g de manteiga; 2 ovos; 240g de creme de leite sem soro; 3/4 de xícara de gotas de chocolate; 3 colheres de sopa de açúcar cristal para finalizar.

Preparo:

Preaqueça o forno em 180° C. Misture os ingredientes secos. Acrescente a manteiga e misture até formar uma farofa. Adicione o creme de leite e os ovos e misture novamente. Incorpore as gotas de chocolate e abra a massa com 2 cm de espessura e corte com cortador de biscoito redondo. Pincele um pouco de manteiga derretida e um pouquinho de açúcar cristal. Leve ao forno até dourar.

BOLO DE AMÊNDOAS COM LARANJA

Ingredientes

3/4 xícara de manteiga sem sal, amolecida; 85g de açúcar demerara; 85g de açúcar cristal; 2 ovos grandes; 1 colher (chá) de extrato de baunilha; 85g de farinha de trigo; 85g de farinha de amêndoa; 1 colher (chá) de fermento em pó; 1 pitada de sal; 1/2 xícara de suco de laranja e zestes (raspas da casca) de 2 laranjas. **Calda de laranja:** 150 g de açúcar de confeiteiro; 4 colheres (sopa) de suco de laranja

Preparo

Preaqueça o forno a 180° C. Unte uma forma de bolo inglês de 20x10cm ou redonda de 20 cm com manteiga, forre-a com papel manteiga e unte o papel também. Na batedeira, bata manteiga e os açúcares até obter um creme claro e fofo. Junte os ovos, um a um, batendo bem a cada adição. Raspe as laterais da tigela ocasionalmente. Acrescente a baunilha. Peneire a farinha de trigo, a farinha de amêndoa, o fermento e o sal sobre a massa e misture delicadamente com uma espátula de silicone e junte o leite. Transfira a massa para a forma preparada e alise a superfície. Asse no centro do forno até que o bolo cresça e doure, aproximadamente 40 minutos. Coloque a calda por cima.

BISCOITINHOS COM GELEIA DE FRUTAS VERMELHAS

Ingredientes

180g de manteiga sem sal, amolecida; 1 xícara + 1 e 1/2 colheres (sopa) de açúcar refinado; 1 e 1/2 colheres (chá) de extrato de baunilha; 1 ovo; 2 xícaras + 2 colheres (sopa) de farinha de trigo peneirada; 1/2 colher (chá) de fermento em pó; 1/2 xícara de geleia de frutas vermelhas.

Preparo

Preaqueça o forno a 180° C. Forre duas assadeiras grandes, de beiradas baixas, com papel manteiga. Coloque a manteiga, o açúcar e a baunilha na tigela grande da batedeira e bata até obter um creme claro e fofo. Junte o ovo e bata bem. Com a ajuda de uma espátula de borracha/silicone, misture a farinha e o fermento até formar uma massa. Abra a massa com o auxílio do rolo e entre 2 folhas de papel manteiga. Corte com cortadores do formato desejado e leve ao forno por 10-15 minutos ou até dourar. Deixe esfriar na assadeira por 5 minutos e então transfira para uma gradinha. Recheie com geleia e polvilhe açúcar de confeiteiro por cima.



Festival tem sabores variados como carne de panela com provolone e muçarela e salmão com cream cheese, cebolinha e molho tarê

Festival de crepes com preço único para comer à vontade

Um dos símbolos da comida de rua francesa, os crepes têm massa leve, são dobrados como um triângulo e recebem recheios variados. A Crepe Mania, que já é famosa por fazer bufê de festas, há seis meses se instalou em uma ampla casa no Boqueirão em Santos e agora está lançando um festival para os fãs da especialidade. Disponível todos os dias, das 18h às 23h, o festival de crepes oferece opções diversificadas pelo preço de R\$ 59,90 por pessoa, permitindo experimentar uma ampla gama de recheios, tanto salgados quanto doces.

O menu apresenta uma seleção variada. O clássico Oтелo é uma combinação de muçarela, presunto, tomate e orégano. Para os que preferem algo mais robusto, o Mercado de Veneza tem carne de panela, muçarela e provolone, enquanto o Hamlet vem com pernil, pimentões, muçarela e provolone. Para uma opção sofisticada e leve, o Sonho de uma Noite de Verão combina palmito ao molho branco, gorgonzola e requeijão.

No segmento dos crepes doces, as dicas são o Conto de Inverno com doce de leite com banana, enquanto o Amores Perdidos mistura creme de baunilha com crumble de maçã. O Cleopatra é uma opção que

une brigadeiro de ninho com uva verde e, para os que apreciam um clássico, o Romeu e Julieta combina goiabada com queijo.

Além dos crepes, o festival inclui uma variedade de porções para complementar a refeição. Entre as possibilidades, estão batata frita, pastéis de queijo e carne, além de uma seleção de salgadinhos fritos, como coxinha, bolinha de queijo, risoles e croquetes.

A Crepe Mania também oferece condições especiais para famílias e clientes bariátricos. Crianças até 4 anos não pagam, enquanto as de 4 a 9 anos pagam metade do valor. A partir dos 10 anos, o valor é integral. Além disso, clientes bariátricos que apresentarem a carteirinha no momento do pedido recebem um desconto de 30%. A casa tem um pequeno espaço kids.

SABOR DO MÊS

Para quem não quiser o festival e preferir pedir crepe individual, todo mês a casa lança um novo sabor. Para agosto, a opção é o de salmão grelhado com cream cheese, cebolinha e molho tarê, por R\$ 43. Ele também faz parte do festival.

SERVIÇO: CREPE MANIA (RUA DR. ARMANDO SALLES DE OLIVEIRA, 105, BOJO LINDO, SANTOS). ABRE TODOS OS DIAS, DAS 18H ÀS 23H.

Especial de Inverno

Filet à Peruana

Filet: mignon grelhado com molho de aji amarelo, salssinho e tomate. Acompanha batata portuguesa e arroz.

Ravioli de Porco com Pesto de Pistache

Ravioli bicolor com recheio de costela de porco assada lentamente e pesto de pistache.

Spaghetti à Carbonara Original

Guanciale, pecorino romano, parmesão e ovo caipira.

Pizza Carbonara

Mussarela, guanciale, parmesão e gema de ovo caipira mole.

Pizza de Calabresa de Pernil e Alho Poró

Mussarela, calabresa de pernil curada Cencian e alho poró.



Peça pelo QRCode ou ligue 3264.5999 - 3302.0951 | Siga o Babbo | Av. Ana Costa, 404 - Gonzaga - Santos

MOMENTO DIVINO

POR CLÁUDIA G. OLIVEIRA COLABORADORA

Degustação a bordo de um veleiro na Baía de Santos

Santê! A bordo do Dufour 46 pés, batizado veleiro Silk & Spice, ancorado no late Clube de Santos, no Guarujá, participei do lançamento nacional dos vinhos Silk & Spice, nova aposta da Sogrape, líder de vinhos em Portugal.

Essa linha é inspirada na Era dos Descobrimentos e na Rota da Seda e Especiarias, desbravada por navegadores portugueses no século 15. O marketing de lançamento criou essa experiência a alguns profissionais do vinho, pois tem tudo a ver com a proposta.

O dia de inverno ensolarado proporcionou um perfeito passeio pela Baía de Santos, com vista belíssima. Sol, céu, mar, a orla, os navios, o verde do entorno, os incríveis e únicos prédios inclinados, enfim, sou suspeita para falar da paisagem.

Recepcionada por Luli Dias, sócio-proprietária da Épice Vinhos, importadora dos rótulos, e Patrícia J., da equipe, eu e um pequeno grupo fomos, inicialmente, servidos com Espumante Mateus Rosé, também lançamento da Sogrape no Brasil, que detém o icônico vinho Mateus Rosé, dos rótulos mais vendidos mundialmente.

Silk & Spice Red Blend e Silk & Spice White Blend harmonizaram com o delicioso almoço a bordo, servido no convés.

O chef Ananias Rezende, do tradicional Restaurante São Paulo, um dos mais antigos de Santos, preparou um polvo à vinagrete e uma casquinha de sirí, muito saborosos, degustados com o branco Silk & Spice White Blend. O prato principal foi o bacalhau à Luli, receita do próprio, e que estreará no menu do Restaurante São Paulo. Este harmonizou muito bem com o tinto Silk & Spice Red Blend, mas confesso que o branco me chamou mais atenção para o delicioso bacalhau. São vinhos best buy, sem passagem em barrica, agradáveis e fáceis de beber.

Parabenizo o serviço impecável do sommelier Matheus Amaral. Foi uma experiência enogastrônômica bem planejada e inesquecível e que, aliás, poderia servir de exemplo para os diversos eventos de vinhos que acontecem aqui na Cidade. Obrigada pelo convite e acompanhar minhas apreciações técnicas a seguir. Até a próxima taça!

MOMENTO DIVINO: A TRIBUNA.COM.BR
@CTAUIAPRINOMIOS



Os vinhos portugueses foram harmonizados com pratos do Restaurante São Paulo



Silk & Spice Red Blend 2021, Portugal

Uva: Touriga Nacional, Alicante Bouschet, Baga, Shiraz e Tinta Roriz (13,5° GL)

Cor: rubi média intensidade, brilhante

Nariz: frutas vermelhas e negras

maduras, notas de baunilha e especiarias

Boca: meio seco, boa acidez

equilibrando taninos delicados, corpo médio, persistente

Preço: R\$ 115 em @epicevinhos;

tel.: (11) 2701-2050 e (11) 2910-4662

PROVE E INDICO

Silk & Spice White Blend 2023, Portugal (parte do vinho permaneceu sur lie, sobre as borras)

Uva: Bical, Arinto, Alvarinho (vinhas na Bairrada e Lisboa)

Cor: amarelo brilhante (12,5° GL)

Nariz: pêssego maduro, melão e flores

brancas, notas de baunilha

Boca: meio seco, ótima acidez, muita

fruta, longo e agradável

Preço: R\$ 115 em @epicevinhos;

tel.: (11) 2701-2050 e (11) 2910-4662



CLÁUDIA G. OLIVEIRA
@SOMMELIERE

SEUS DENTES NO COPO NUNCA MAIS!

Faça implante dentário, se livre da dentadura e mastigue com segurança.



As dentaduras convencionais podem gerar bastante desconforto nos pacientes, podendo causar desde a perda do paladar até a compressão óssea após longo período de uso.

Os implantes de CAD/CAM IMPLANTIA vieram como uma solução para esses problemas e inconvenientes, pois proporcionam maior conforto, deixam o céu da bocheira para sentir o sabor dos alimentos, melhoram a mastigação e devolvem o prazer de sorrir.



“A dra. Rose é ultracompetente. Ela entende de tudo, ela sabe tudo! Eu não quero perder a Rose de vista. Sorrir, boa aparência, ficar bonito, se sentir sadio faz uma diferença enorme. Então, não perde tempo porque a vida é curta. Tem que fazer logo o implante, porque é tudo rápido e vale a pena!”

Joana Formm, 42



RECUPERE O PRAZER DOS DENTES FIXOS EM APENAS 2 DIAS*

Especialista em Implantes Dentários
30 anos de experiência
Pioneira em tratamentos 24 horas
Cursos de aperfeiçoamento em Liechtenstein, na Suíça, nos EUA e na Alemanha
+ 120 mil dentes confeccionados em 13 mil pacientes
Reconhecida Mundial

Clínico Geral • Implantes • Lente de Contato Dental
Prótese 3D • Periodontia • Ortodontia • Endodontia
Dentística • Laserterapia • Cirurgia Bucomaxilofacial

Rua Pernambuco, 103
Gonzaga - Santos/SP

www.esteticadental.com.br
@drarosemarques

Agende já uma avaliação

13 3289-4889



Estética Dental
ODONTOLOGIA AVANÇADA

Dandara revela seus cuidados com o CABELO

Para ter os fios hidratados, a atriz segue uma rotina e alguns truques que detalha aqui

A atriz Dandara Mariana dá dicas para cuidar dos cabelos crespos no inverno quando eles podem ficar mais ressecados com o uso de água muito quente e as mudanças de temperatura. Anote os truques que ela usa na correria do dia a dia cheio de gravações.



IMAGEM: FLORA



Pentear com os fios molhados
Sempre desembaraço os fios enquanto estão úmidos, usando um pente de dentes largos ou os dedos. Também aplico um leave-in hidratante, que ajuda a manter a elasticidade dos fios e facilita desembaraçar. Cortes regulares das pontas também são importantes para evitar quebras.



Hidratação é fundamental
Os cabelos crespos tendem a ser naturalmente mais secos e no inverno essa condição pode piorar por conta do ar e das mudanças de temperatura. Por isso, é essencial intensificar a hidratação. Uso shampoo e condicionador de limpeza suave e hidratação intensa. Além disso, invisto em máscaras de hidratação profunda pelo menos uma vez por semana. Potencializo a ação da máscara utilizando uma touca térmica ou uma toalha aquecida para abrir as cutículas dos fios e permitir que os nutrientes penetrem mais profundamente. Passo óleo para dar um brilho e, às vezes, uso uma gelatina para modelar melhor os cachos. No estúdio, aproveito e seco o cabelo com difusor, porque muitas vezes não dá tempo de secar naturalmente antes de gravar.



Proteção contra as fontes de calor
Sempre uso protetor térmico quando preciso usar secador ou chapinha. Além disso, evito a exposição excessiva ao sol, mar, água com cloro. Produtos com proteção UV também são ótimos para proteger dos danos solares. Com os cuidados certos, dá para dar um mergulho no mar e tomar sol saboreando uma água de coco.



Alimentação saudável
As pessoas acham que a saúde dos fios está ligada somente a cuidados com produtos, mas uma alimentação equilibrada também é muito importante para a saúde dos cabelos. Incluo muitas frutas, verduras, proteínas magras e gorduras saudáveis na minha dieta, mas sem exageros de restrições. Acredito que o equilíbrio é sempre o melhor cenário e não me privo de comer um docinho e o que me dá vontade. E claro, bebo muita água para garantir a hidratação de dentro para fora.



Produtos específicos
Antigamente, era quase impossível encontrar cremes para cabelos crespos em farmácias, por exemplo. Nem todos os produtos atendem às necessidades específicas dos nossos fios, como a hidratação intensa e a definição dos cachos. O mercado começou a entender que há um déficit gigante e hoje encontramos ótimas soluções com bom custo-benefício. É importante pesquisar até encontrar o melhor para você. Procure algo prático que atenda suas demandas e tenha bom custo-benefício.



Amor aos nossos fios
Tenha paciência com os cuidados no início, tudo que é novo causa estranheza, mas tenho certeza que quando sentir a maciez, ver o brilho, hidratação e definição do seu cabelo, você vai se perguntar "por que nunca fiz isso antes?". Cada cabelo é único, então é importante entender as necessidades dos seus fios e adaptar os cuidados conforme necessário. E meu principal conselho é investir em produtos de qualidade. Com dedicação e os itens certos, seus cabelos crespos ficarão lindos e saudáveis. Vai mudar sua autoestima!

GUSTAVOKLEIN É JORNALISTA

PEIXES
As coisas estão tensas realmente, mas você tem a seu favor flexibilidade e a compreensão de que tudo é passageiro nesta vida.

STREAMINGS

Conflito interno

Parte do projeto Fragmentos, O Grito chega ao catálogo do Globoplay amanhã. Exibida originalmente entre 1975 e 1976, a novela retrata neuroses típicas de uma metrópole a partir dos conflitos entre moradores de um edifício. Ney Latorraca, Marcos Paulo, Yoná Magalhães, Walmar Chagas, Leonardo Villar, François Fortin, Marcos Andreas, Glória Menezes e Lídia Brondi integram o elenco.

De arrearpiar

A Netflix lança *Terça do Terror* nesta terça-feira para seus assinantes. Inspirada em um programa de rádio popular tailandês, a produção se inspira em histórias aterrorizantes relatadas por ouvintes. Cada um dos oito episódios da série antológica tem diretor e elenco distintos.

Sangue nas mãos

Protagonizada por Juliana Paes, Rodrigo Simas e Thomas Aquino, *Vidas Bandidas* surge no catálogo do Disney+ nesta quarta-feira. No enredo, Bruna é chefe de uma quadrilha que assalta turistas no Rio de Janeiro. Serginho e Raimundo trabalham para ela, mas a mãe de sorte chega ao fim quando um crime ambicioso dá errado. Uma sequência de planos de vingança começa, colocando todos na mira da morte.

Mais aventura

Spin-off de *Um Romão do Além*, *Um Distrito do Além* chega à Netflix



© GLOBOPLAY/NETFLIX



© PACHINKO



© AL JAZEIRA/NETFLIX



© NETFLIX/UM DISTRICTO DE L'AU-DÉLÀ

nesta quinta-feira. A comédia policial acompanha Ming-han (Hsu Kuang-han), um detetive que, depois de resolver um crime ao lado de um fantasma, segue investigando casos curiosos com uma equipe formada por policiais insuítados.

Continuação aguardada

Baseada no best-seller de mesmo nome, a segunda temporada de *Pachinko* estreia nesta sexta-feira na Apple TV+. Os episódios narram esperanças e sonhos de uma família de imigrantes coreanos ao longo de quatro gerações, depois de deixarem a terra natal em busca de sobrevivência.

Plantão médico

Notícia boa para quem adora uma história ambientada em hospitais. Estreia em 30 de agosto, na Netflix, a série *Respiro*. A série espanhola se passa em uma unidade de emergência de saúde pública. Além das dificuldades enfrentadas por questões políticas, os romances e demais conflitos dos personagens centrais deixam todos os corações bem acelerados ali.

Dupla em apuros

As crianças ganham mais um filme para assistir na Netflix e par de 25 de agosto. Em *Luz e Gêmi*: Dinossauros, os irmãos viajam com os amigos para conhecer um novo parque de diversões repleto de réplicas de dinossauros. Mas, sem saber, embarcam em uma enorme aventura.

Luccas Neto e Giovanna Alparone são os protagonistas.

Batalha estudiantil

Garhar ou Perder estará disponível no Disney+ em 6 de dezembro. Anunciada já há alguns anos, a nova série original da Pixar mostra um time de softball de uma escola que se prepara para um jogo que pode decidir o campeonato. Cada episódio será contado a partir da perspectiva de um aluno diferente.

Do clássico ao moderno

Telespectadores que curtem mitologia grega podem gostar de *Agos*, produção que a Netflix lança em 29 de agosto. A série explora temas de política de gênero, poder e vida no submundo, mas parte de um cenário inusitado. Com a discórdia reinando no Monte Olimpo e poderoso Zeus à beira da paranoia, três mortais se mostram destinados a mudar o futuro da humanidade.

Competição especial

As Paralimpíadas de Paris-2024 serão realizadas entre os dias 28 de agosto e 8 de setembro. O SportTV faz a cobertura das principais modalidades, que serão transmitidas no SportTV2. Além disso, o programa *Conexão Paris* irá debater os principais resultados paralímpicos e as expectativas de medalhas. Tudo poderá ser visto ao vivo ou quando quiser pelo Globoplay.

Trama de época

A partir de 26 de agosto, *Ciranda de*

Pedra estará no projeto *Novela Resgate* do Globoplay. O folhetim, exibido originalmente em 2008 pela Globo, é inspirado na obra homônima de Lygia Fagundes Telles e conta duas histórias ambientadas na cidade de São Paulo de 1958: o triângulo amoroso entre Natércio, Laura e Daniel e o rito de passagem da adolescência para a vida adulta da jovem Virgínia, filha de Daniel, mas criada como herdeira legítima de Natércio. Daniel Dantas, Ana Paula Arósio, Marcello Antony, Tammy Di Calafiori e Paolla Oliveira estão no elenco.

Emmy

Conseguir maratonar séries de muitas temporadas exige tempo e dedicação. Por isso, as produções em formato antológico, aquelas em que narrativas e personagens mudam a cada temporada, despertaram tanto interesse nos últimos anos. Mais do que isso: com roteiros instigantes e estruturas similares às dos filmes, elas provam ser um bom modelo de criação artística na indústria cinematográfica. Dois exemplos de excelência nesse gênero são *Fargo* (disponível no Prime Video) e *True Detective* (da Max), cujas novas temporadas renderam 15 e 19 indicações ao Emmy 2024, respectivamente. A premiação ocorreu em setembro. Ambas foram ao ar pela primeira vez em 2014 e ganharam novas sequências ao longo da última década, consolidando-se entre as melhores atrações televisivas da atualidade.

NOVELAS

OS ROMANÇOS DAS NOVELAS PODEM SOFRER ALTERAÇÕES SEM AVISO PRÉVIO



Segunda

Quintina exige falar com Ariosto e Marcelo Gouveia e Deodora conseguem escapar sem serem vistos. Artur desperta no catifeiro. Quintina volta a pedir a Ariosto que desista da sociedade com Zefa Leonel na Gruta Azul. Ciria ouve a conversa de Quintina e Ariosto e deduz que a moça está grávida. Blandina devolve todo o dinheiro que roubou de Draçena. Blandina se apresenta a Zefa Leonel e conta sobre a Gruta Azul. Marcelo Gouveia avisa a Quintina que Artur foi sequestrado.

Terça

Marcelo Gouveia convence Quintina a esperar pelo pedido de resgate de Artur antes de ir à polícia. Ariosto diz a Deodora que precisa manter Artur afastado até que possa encontrar a origem da mina de ouro. Quintina anuncia que está noiva de Primo Cícero. Deodora acredita que Ariosto a pedirá em casamento. Zefa Leonel ama Blandina. Deodora se frustra com o pedido de Ariosto para se vestir como Zefa Leonel. Marcelo Gouveia e Quintina se preparam para resgatar Artur.

Quarta

Quintina agradece a Marcelo Gouveia por ajudá-la a resgatar Artur e afirma que aprendeu a andar o rapaz. Deodora se sente humilhada por Ariosto e rasga as roupas de Zefa Leonel. Tia Salete e Florio Borromeu vão à casa de Sabá Bódi e Nivaldo. Deodora ama Ariosto. Zefa Leonel diz a Seu Tico Leonel que chegou a hora de dividir sua fortuna com os filhos. Ariosto resolve Deodora no cabaré. Artur consegue fugir do catifeiro, mas é novamente refém ao se separar com Quintina.

Quinta

Marcelo Gouveia vence o jogo do catifeiro e foge com Artur e Quintina. Juguinha procura Blandina e afirma que ficou magoado com sua partida. Blandina flagra Draçena e Zefa Leonel conversando, bem próximos. Jordão Nôcio alerta Ariosto sobre a fuga de Artur. Juguinha procura Vespertino, que o leva até Tia Salete. Vespertino pede e perdão novamente a Tia Salete pelo passado dos dois. Marcelo Gouveia insinua para Quintina que Artur sabe do romance entre Deodora e Ariosto.

Sexta

Quintina se revolta contra Artur e Marcelo Gouveia comemora o sucesso de seu plano. Ariosto firma preocupação com Artur. Quintina confronta Artur sobre a relação de Ariosto e Deodora. Fê e Graça aceitam que os Leonel deixem explicar o pecado da suspeita grávida de Quintina. Dona Castorina conversa com Blandina sobre o estado de Zefa Leonel e decide deixar a filha. Zefa Leonel conta a Blandina que dividirá a fortuna entre os herdeiros. Quintina termina o casamento com Artur.

Sábado

Deodora afirma a Ariosto que os dois precisam se preparar para uma guerra contra Zefa Leonel. Margarida desabaça que jamais se sentiu parte da família. Blandina se desespera com o sumiço de Dona Castorina e pede ajuda a Draçena. Zefa Leonel avisa Dona Castorina no Rancho Fundo. Quintina revela a Zefa Leonel que Ariosto está com Deodora. Marcelo Gouveia flinge apoio a Artur, que sofre por Quintina. Deodora e Ariosto convivem Blandina com sua aliada contra os Leonel.



Segunda

Memo não deixa Lúptia falar com Guto. Jules exige que Mariana e Leda trabalhem para ele. Leda temia com Ubairau/Youssef. Lida flinge ser amigo de Jéssica. Gina coloca remédio na água de Vênus. Catarina tomou o seu lugar no samba. Memo obriga Lúptia a destruir Guto. Ramón discute com Brenda. Guto sai com Mila. Electra e Lúcia e Lúptia que tem um plano contra Jéssica. Mayara e Brenê com Eva. Joana é rotulada. Júpiter flagra Memo pressionando Lúptia na gravadora.

Terça

Júpiter pensa em como ajudar Lúptia. Leda enfrenta Jules. Brenda conta a Joana que Ramón amouqur tirar a vida de Pedro. Sob influência do remédio, Vênus se declara para Tom. Frida descobre que Catarina tomou o seu lugar no samba. Memo obriga Lúptia a destruir Guto. Ramón discute com Brenda. Guto sai com Mila. Electra e Lúcia e Lúptia que tem um plano contra Jéssica. Mayara e Brenê com Eva. Joana é rotulada. Júpiter flagra Memo pressionando Lúptia na gravadora.

Quarta

Júpiter surpreende Memo e acaba esfaqueado. Vênus, Tom e Mayara conversam com a assistente social. Electra explica ao plano contra Jéssica para Lu e a Muri. Júpiter salva Lúptia. Electra e Pádua se preocupam com Júpiter. Hans repreende Frida/Catarina por se preocupar com Júpiter. Mila e Guto dançam juntos. Leo e expulsos amigos de Jules de sua casa. Eva pede para Tom adotá-la. Leo avisa a Vênus que Joana foi atropelada. Júpiter se declara para Lúptia.

Quinta

Júpiter e Lúptia se beijam. Leo teme quando Vênus afirma que continuará a investigar a morte do pai. Júpiter vai para o casamento em Dasso e Pádua o segue com Frida/Catarina. Mayara discute com Jéssica. Electra convence Palomira a desmascar Jéssica durante sua entrevista para a TV. Brenda se enfurece ao notar que Leo menciu a Ubairau/Youssef procura Leda. Vênus descobre que Brenda e Ramón conheciam Joana. Lúptia revela a Guto que ela e Júpiter se beijaram.

Sexta

Guto questiona Lúptia sobre seus sentimentos por Júpiter. Hans descobre que Vênus participara de um concurso patrocinado e manda Gina dopá-la. Brenda exige que Paulina se afaste de Wilson e tenta obrigá-la a ingerir calmantes. Jéssica se desespera quando Pádua invade sua entrevista. Júpiter chego ao casamento em Dasso e Frida se preocupa. Eva pede Brenda reclamando da para Tom. Frida é convidada para assistir ao show de Júpiter.

Sábado

Tom critica Brenda por recriminar Eva. Gina avisa a Hans que conseguiu dopar Vênus. Ubairau sente ciúmes de Jules. Chicolé se emociona com os comentários de Andréia sobre ele. Frida se impressiona com o show de Júpiter. Lúptia vê Guto e Mila abraçados e fica abalada. Frida/Catarina conversa com Júpiter. Brenda impede Paulina de sair de casa. Vênus desmala e esbarba em Leo, que acaba derrubando o prato antes de servir-lo aos jurados do concurso.



Segunda

José Inocêncio chega à fazenda de Aurora. Zinha apoia Joana, que está sofrendo com o sumiço de Tão. Inês decide ir com Kika ao cartório para dar entrada no divórcio. Egídio não gosta de saber que José Inocêncio viajou. Lútili comida Zinha para formar uma banda. Sandra decide sair da casa do pai para descobrir o casamento de Egídio e a gravidez de Inês. Inês oferece o quarto de José Inocêncio para João Pedro e Sandra enquanto o pai está fora.

Terça

Bento aposta que Lútili está interessada nele e investe na moça. Teca e Pícolo começam a namorar. Morena sente a casa vazia. Lútili dá um fora em Bento e demonstra admiração pelo talento de Zinha. Rachid descobre que a Lútili escondia algo. Ritinha fica com Eriberto. Bento dispaço o quarto de José Inocêncio com João Pedro. João Pedro e Sandra se impressionam com a previsão de Inês. Ela afirma sentir que José Inocêncio irá se juntar a Maria Santa quando voltar a fazenda.

Quarta

Pastor Lívio revela a Lu que se sente responsável pela situação de Tão e Joana. Egídio vêjam considerações preditivas. Inês faz elogio a Lútili para Rachid. Eriberto teme manter um relacionamento com Ritinha. Egídio pede ao delegado Nôrcia que acompanhe o processo de reintegração de posse de suas terras. Augusto atua para que Bento e João Pedro façam as pazes.

Quinta

Pastor Lívio e Lu conversam com Dalva e os acampados. Lívio se nega a deixar as terras de Egídio após determinação da justiça. Bento acha que estão se as terras de Egídio vejam considerações preditivas. Inês faz elogio a Lútili para Rachid. Eriberto teme manter um relacionamento com Ritinha. Egídio pede ao delegado Nôrcia que acompanhe o processo de reintegração de posse de suas terras. Augusto atua para que Bento e João Pedro façam as pazes.

Sexta

Pastor Lívio diz a Lu que se sente responsável pela situação de Tão e Joana. Egídio vêjam considerações preditivas. Inês faz elogio a Lútili para Rachid. Eriberto teme manter um relacionamento com Ritinha. Egídio pede ao delegado Nôrcia que acompanhe o processo de reintegração de posse de suas terras. Augusto atua para que Bento e João Pedro façam as pazes.

Sábado

Joana decide se mudar para o apartamento com os filhos. Bento mostra a Kika que está disposto a fazer Egídio pagar os seus crimes. Danilo se impressiona com a coragem de Inês a confrontar os orsões de Egídio. Obo Bumbá aparece para José Inocêncio. Danilo vai à Juiza para cobrar o uso que Tão plantou nas roças de Egídio. Kika e Bento libertam Tão da prisão. José Inocêncio decide voltar para casa. Inês estranha a volta de José Inocêncio. Danilo procura Tão para dar um recato.

TV ABERTA

TV Tribuna

06:00	Santa Missa	07:00	Girolamo
06:30	Arroz Fresco	07:30	Planeta Turismo
07:00	Pequenas Empresas & Grandes Negócios	08:00	Missa de Aparição
		08:30	Albano
		09:00	Agropecuária
		10:30	Mar Brasil
08:05	Clube Rural	11:00	Asas e Histórias
09:25	Auto Esporte	11:15	Boas Práticas
10:00	Esporte Espectacular	12:15	Stock Car
12:30	Temperatura	12:45	Programação Infantil
	Maxima - O Rei Leão	15:30	Decadão da Engenharia: A Fábrica do Futuro
14:30	Domingo com Huck		
15:40	Brasilão	16:30	Mar Brasil
18:10	Domingo Mar	17:00	Planeta Terra
20:30	Fantástico	18:00	Repórter Eco
23:00	Estrela da Casa	18:30	Matéria de Capa
00:05	Domingo Maior	19:00	Brasil Filosófico
	Kingsley e Serjeto	20:00	Brasil Jaz Sinfônico
	Cinema	21:00	Pessoa
02:15	Cinema - John Wick: Um Novo Dia para Matar	22:00	Da Morte
		23:00	Cineclub
		00:30	Futuro
		01:00	Camorote 21
		01:30	Milhões
Cultura			
05:00	Arte e Matemática		
05:30	Arte e Cultura		



Mesa redonda com um banco alemão (acima) acompanha a marcenaria dos armários, enquanto a mão francesa (à direita) apoia a madeira ligada à ilha para refeições



FOTO: OSNEY DOLLE/ILUSTRAÇÃO

Cozinha organizada

Com lugar certo para tudo, fica bem mais fácil deixá-la prática para o dia a dia e arrumada

Nos projetos de cozinha, as implementações de boas estratégias não só descomplicam as atividades como também melhoram a experiência no preparo diário dos pratos e nos momentos especiais. De acordo com a arquiteta Rosângela Pena, o planejamento minucioso deve conduzir o projeto. Entre tantas questões a serem observadas, está a análise do layout combinada com as demandas solicitadas e inserções que fazem a diferença. Confira cinco dicas que a profissional gosta de inserir em seus projetos.



++++
++++
++++
++++
++++
++++
++++
++++

Porta-condimento (à esquerda) facilita o preparo das refeições; gavetas foram estrategicamente colocadas perto da área de cocção (abaixo)



1 CANTINHO PARA REFEIÇÕES RÁPIDAS

Pode parecer um metro detalhe, mas não é toda hora que os moradores podem desfrutar do tempo para se sentar à mesa principal e se alimentar.

Na correria do café da manhã ou na hora do almoço, que também costuma ser apressado para quem trabalha em casa ou tem uma agenda com muitos compromissos a cumprir, o cantinho de refeições rápidas é sim uma mão na roda. Além de contribuir com as requisições da vida moderna, a profissional enfatiza que a solução promove a convivência familiar e o aproveitamento do espaço da cozinha. "Esse cantinho tanto pode ser na bancada, com a colocação de duas ou três banquetas altas, ou com a estrutura que chamamos de copa".

No primeiro caso, esse espaço pode ser contemplado na ilha ou península, que também pode atender outras funções. E na sala de almoço, como o local também pode ser chamado, uma mesa com bancos ou cadeiras transforma a cozinha em um ambiente ainda mais versátil.

2 LIXEIRA EMBUTIDA NA PEDRA DA PIA

Nas cozinhas, a presença da lixeira é sempre causa de controvérsias. Há quem a considere essencial como também aqueles que não concordam com o item por questões de higiene. Rosângela explica que o objeto não precisa ser mais alvo de polêmicas, pois a versão embutida auxilia tanto na praticidade como na higiene e economia de espaço. Para tanto, escolhe pontos da cozinha que, até então, não seriam aproveitados. "Em um canto morto da cozinha é possível encaixar a lixeira para torná-la imperceptível e liberar o espaço no chão".

3 CANTO RETO

Nas cozinhas, o canto reto pede boas ideias para explorar sua potencialidade, assim como a arquiteta Rosângela Pena executou em um dos seus projetos. Na formação desse ângulo de 90 graus, ela elaborou a marcenaria da bancada com a aplicação de prateleiras giratórias que maximizam o uso do espaço. "Com elas, simplificamos o acesso aos utensílios e mantimentos, eliminando a necessidade de se curvar ou esticar para alcançar itens no fundo do armário".

4 GAVETAS PERTO DA ÁREA DE COCÇÃO

A instalação de gavetas próximas à área de cocção é uma estratégia altamente eficaz para melhorar a funcionalidade da cozinha. A adoção dessa abordagem proporciona mais fluidez nas atividades diárias, assim como torna o ambiente muito mais organizado.

5 PORTA-CONDIMENTOS

Sem dúvidas, o porta-condimentos é outro recurso valioso que pode entrar de diversas formas. Em seus projetos, a arquiteta Rosângela Pena tanto investe no formato fixado na parede como inserido na marcenaria. "Tudo vai de acordo com o estilo do projeto, o desejo dos clientes e a viabilidade de execução".

DO ESTADÃO CONTRA O FIM DA REDEÇÃO

Senor Abravanel, o Silvio Santos, o maior nome da história da TV brasileira, morreu às 4h50 de ontem, aos 93 anos de idade, no Hospital Israelita Albert Einstein, em São Paulo, onde estava internado há 17 dias. Apresentador e empresário, foi o fundador do SBT, emissora em que trabalhou ao longo das últimas quatro décadas, e também de diversas empresas do Grupo Silvio Santos, como o Baú da Felicidade. Ele morreu em decorrência de uma broncopneumonia após infecção por influenza A (H1N1).

Em julho, o apresentador já havia sido internado no hospital por quatro dias, após ser diagnosticado com H1N1. Em 1º de agosto, ele retornou ao hospital já apresentando complicações decorrentes da gripe. Em edição extra do Diário Oficial da União, publicada ontem à tarde, o presidente Luiz Inácio Lula da Silva decretou luto oficial de três dias no País. Em São Paulo, o governador Tarcísio de Freitas (Republicanos) decretou luto oficial de sete dias.

Ao longo das décadas, Silvio Santos passou pelas principais emissoras de TV, como Tupi, Globo, Record e o próprio SBT (anteriormente TVS). Fez parte do cotidiano dos brasileiros em diversos programas de auditório, como nos infatigáveis quadros do Programa Silvio Santos, as perguntas e respostas do Show do Milhão, a junção de casais no Em Nome do Amor, a 'vida real' dos famosos do reality A Casa dos Artistas, a realização de sonhos na Porta da Esperança ou a ajuda financeira no Topa Tudo Por Dinheiro e no Roda a Roda, entre tantos outros.

É raro encontrar quem jamais tenha ouvido algum de seus bordões, como "Mãe!", "Quem quer dinheiro?", "É namoro ou amizade?", "Você está certo disso?", ou as letras de músicas como Ritmo de Festa e Silvio Santos Vem Ai! (Olé, olé, olá!).

No fim dos anos 1980, chegou a anunciar planos para se afastar da TV, elegendo Gugu Liberato como substituto. A ideia, porém, não foi para frente e ele se manteve em atividade por mais algumas décadas. Na mesma época, também explicitou pretensões políticas, com planos por um cargo executivo nas eleições.

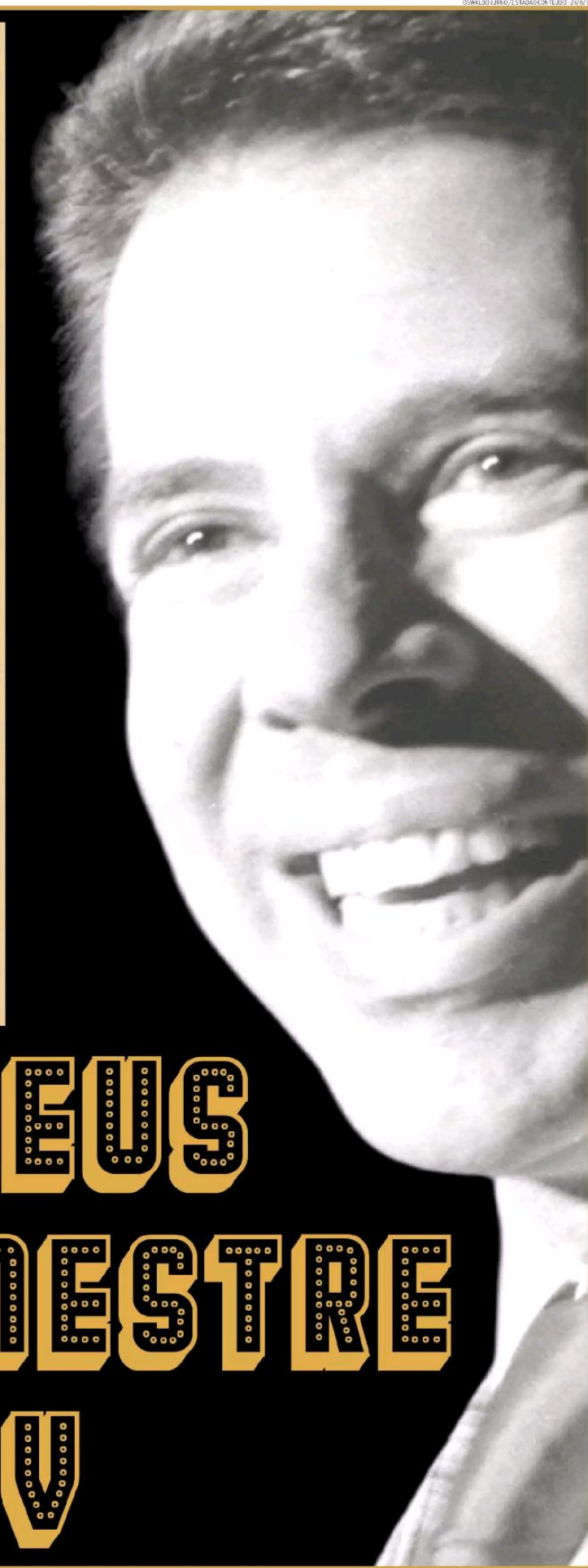
A tentativa mais famosa e que mais se aproximou de ocorrer foi na disputa presidencial de 1989, quando chegou a fazer uma breve e atabalhoada campanha pelo Partido Municipalista Brasileiro, no lugar de Armando Corrêa, cujo nome já estava impresso nas cédulas. Silvio liderou pesquisas de intenção de voto contra Fernando Collor de Mello e Lula. O Tribunal Superior Eleitoral (TSE), porém, indeferiu a candidatura antes do pleito.

Silvio Santos foi casado com Maria Aparecida Vieira Abravanel, a Cidinha, que morreu de câncer quando ainda era jovem. Posteriormente, teve um segundo casamento com Iris Abravanel. Dos relacionamentos, vieram suas seis filhas: Cintia, Silvia, Daniela, Patricia, Rebeca e Renata. À exceção de Daniela, que usa o sobrenome Beyruti, todas são conhecidas pelo sobrenome do pai, Abravanel. Silvio também deixa 14 netos e quatro bisnetos.

Alguns problemas de saúde começaram a surgir quando já tinha mais de 60 anos de idade, como no joelho, coração e próstata. Na década de 1980, foi aos Estados Unidos para uma cirurgia e tratamento na garganta, e posteriormente precisou se curar de um tumor na região da pálpebra de seu olho.

Alegando atender a um pedido do apresentador, a família não realizou velório, com a despedida sendo restrita a uma cerimônia judaica restrita a parentes e amigos mais próximos, em um cemitério israelita não divulgado. O sepultamento ocorrerá hoje. "A medida que nosso pai ia ficando mais velho, ele ia expressando um desejo com relação à partida. Ele pediu para que assim que partisse, que o levássemos direto para o cemitério e fizéssemos uma cerimônia judaica. Ele pediu para que não explorássemos a sua passagem. Ele gostava de ser celebrado em vida e gostaria de ser lembrado com a alegria que viveu. Ele nos pediu para que respeitássemos o desejo dele. E assim vamos fazer", destacou nota assinada pela família Abravanel e divulgada pelo SBT.

O ADEUS AO MESTRE DA TV





1930

Silvio Santos nasce em 1930, no Rio de Janeiro, então capital do Brasil, como Senhor Abravanel. Em 1945, ainda adolescente, desperta para o caminho dos negócios ao começar a atuar como camelô

1940

Passa a ir na década de 1940 a auditórios de programas de rádio e ganha um concurso como locutor, mas acaba se demitindo devido ao baixo salário e retornando às vendas como camelô no Rio de Janeiro

Sem deixar de frequentar os auditórios, começa a usar o nome Silvio Santos, pois era figurinha carimbada nas emissoras como Senhor Abravanel. O nome caiu no gosto e acabou marcando seu destino



Aos 18 anos, se alistou no Exército, o que o fez parar de ser camelô. Usuário da barca Rio-Niterói, cria um serviço de alto-falantes e investe em bar para vender bebidas e cartelas de bingo a passageiros

Trabalha em circos, fazendo a apresentação de artistas e animando o público, um primeiro passo do que faria por décadas a fio. Por ficar com o rosto avermelhado, tímido, ganha o apelido de "Peru que fala"

TRAJETÓRIA ÚNICA DE SUCESSO

DE SÃO PAULO

Silvio Santos nasceu no Rio de Janeiro, como Senhor Abravanel, em 12 de dezembro de 1930, filho do grego Alberto Abravanel e sua mulher, Rebeca Caro. Ele teve cinco irmãos: Henrique, Leon, Beatriz, Perla e Sara. Em 1945, ainda adolescente, Silvio despertou para o caminho dos negócios quando viu um homem vendendo capas de plástico para títulos de eleitor. Decidiu segui-lo para saber onde ficava seu fornecedor, entrou na loja e comprou uma delas por dois cruzeiros. Levou-a para a rua e ofereceu a quem passava, afirmando ser a última. Com o dinheiro da primeira venda, comprou mais duas e as revendeu, novamente com o discurso de que era a última - ainda que houvesse outra.

Na sequência, foi diversificando os negócios. Ao ser pego pelo rapa, Silvio encontrou sua primeira oportunidade com a comunicação. Na ocasião, o diretor de fiscalização da Prefeitura queria puni-lo, mas percebeu seu dom para comunicação e o indicou a um amigo da Rádio Guanabara.

Ao chegar à emissora, descobriu um concurso de locutores. Foi campeão e ganhou uma vaga com salário de 1,3 mil cruzeiros mensais. Contudo, como camelô, ganhava bem mais e pediu demissão. Mesmo assim, não deixava de frequentar os auditórios durante as gravações e foi em uma dessas ocasiões que surgiu o nome Silvio Santos.

"Minha mãe costumava chamar-me de Silvio, em vez de Senhor. Um dia, quando fui entrar no programa de calouros do Jorge Cury, o produtor Mario Ramos perguntou meu nome. 'Silvio', respondi. 'Silvio de quê?'. Eu disse: 'Silvio Santos - porque os santos ajudam'. Foi um estalo que me deu, uma coisa do momento, que pegou. Também foi uma maneira de disfarçar, porque meu nome, Senhor Abravanel, já estava muito 'manjado' nos programas de calouros, pois eu sempre ganhava alguma coisa", explicou o apresentador.

COMUNICAÇÃO E BAÚ

Na década de 1950, investiu em um bar para a venda de bebidas e cartelas de bingo aos usuários da barca Rio-Niterói. Pouco depois, voltou à rádio. Criou uma revista, a Brincadeiras para Você, com charadas e piadas. Também trabalhou em circos. Quando ocorriam atrasos, buscava entreter a plateia, tendo suas primeiras experiências como animador de auditório, o que faria muitas vezes dali em diante. O apresentador, porém, ficava envergonhado e com o rosto vermelho, o que lhe rendeu o apelido "Peru que fala".

O Baú da Felicidade surgiu no fim da década de 1950, quando o amigo e humorista Manoel de Nóbrega se comprometeu a divulgar um serviço em que o consumidor pagava com antecedência e recebia o produto, no caso alguns brinquedos, ao término do ano. O sócio do humorista deu um golpe e os brinquedos não foram entregues. Nóbrega pediu ajuda a Silvio, que anos depois passou a oferecer mais itens nas cestas e acabou ficando com 100% do Baú.

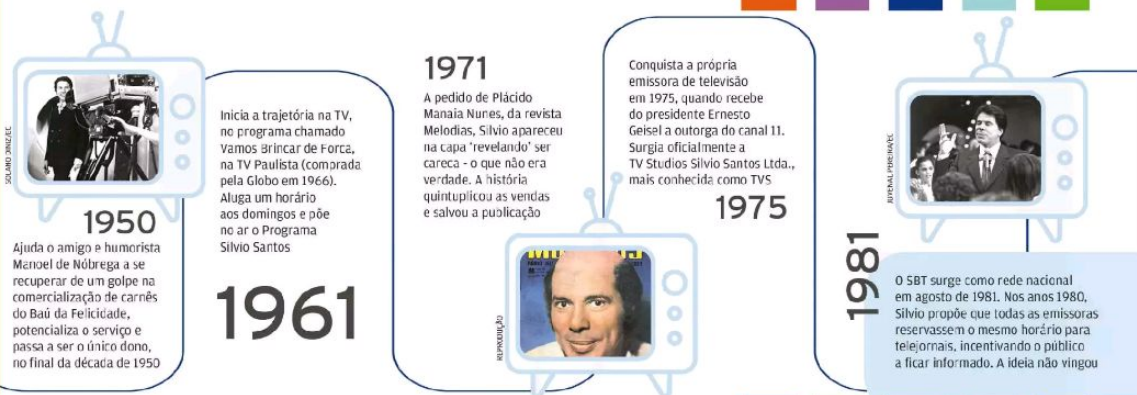
TELEVISÃO

Com o crescimento do Baú, Silvio foi buscar espaço na televisão. A estreia como apresentador foi na TV Paulista (comprada pela Globo em 1966). Com a boa repercussão, decidiu se arriscar e alugar um horário aos domingos, com o Programa Silvio Santos, ganhando notoriedade. Em 1965, o apresentador também investiu em um programa na TV Tupi.

Com a Globo passando por mudanças em 1971, ele chegou perto de não ter seu contrato renovado, mas acabou ficando por mais cinco anos. Em paralelo, contou com a ajuda de um amigo, Joaquim Cintra Gordinho, para adquirir 50% das ações da Record, que ele vendeu somente em 1989.

Silvio conquistou a sua própria emissora de televisão em 1975, a TV Studios Silvio Santos Ltda., a TVS. O SBT como conhecemos hoje, sigla para Sistema Brasileiro de Televisão, só surgiria em 19 de agosto de 1981, quando a emissora tomou proporção nacional. Hebe Camargo, Gugu Liberato, Ratinho, Raul Gil, Carlos Alberto de Nóbrega, Jô Soares, Serginho Groisman, Marília Gabriela, Otávio Mesquita, Celso Portiolli, Eliana, Angélica e Maitê Silva, entre tantos, estão entre os apresentadores que estrelaram programas no canal.

Todos, é claro, tendo a companhia de Silvio Santos, que se acostumou a tomar conta de boas horas da programação dominical. Novelas mexicanas se tornaram outra marca registrada do SBT. Do México vêm também Chaves e Chapolin, que fizeram sua estreia no Brasil em 1984. (Estadão Conteúdo)



SANTISTA DE SORTE GANHOU A CASA NO PIÃO

ANDERSON FIRMINO
DA REDAÇÃO

A trilha era inconfundível. Assim que Silvio Santos ordenava o giro do "pião da casa própria", a expectativa crescia, tanto na plateia como no palco. O número desejado indicava a conquista: uma casa própria. Pois a professora aposentada Maria Regina Freire Martins, de 84 anos, que mora no Gonzaga, em Santos, conseguiu o prêmio máximo oferecido pelo Baú da Felicidade há três décadas.

Até hoje, ela guarda lembranças daquele fevereiro de 1994, no palco do ícone da TV brasileira, no programa Festival da Casa Própria. Fotos ao lado do "patrão" e uma reprodução da publicidade distribuída na loja do Baú são mostrados com orgulho pela "colega de trabalho" de Senhor Abravanel.

"Ele me chamou de 'santista' logo de cara, porque sabia que eu era daqui. 'Vamos ver se você vai ter sorte', insistia ele. Fui a primeira a rodar o pião e tirei 3, um número baixo. Só que a outra senhora tirou 2. Ai, o Silvio me disse que eu era uma mulher de sorte", recorda Maria Regina.

Na plateia, a família comemorou a conquista e subiu ao palco, uma tradição nos programas de jogos de Silvio Santos. Antes de entrar no ar, cuidadosos com a maquiagem e a satisfação de

estar perto de um ícone da televisão. Ela e Silvio estavam conectados por um carnê, pago rigorosamente em dia.

"A gente comprava o carnê e, quando não era sorteado, podia retirar em produtos na loja do Baú da Felicidade. Tirei jogo de lençol, tinha jogo de painéis, esses tipos de presentes", acrescenta.

O IMÓVEL

Ela conta que nem acreditou quando recebeu a informação de que tinha sido sorteada para participar de um dos programas de prêmios. A produção insistiu, com telefonema e telegrama. Só então Maria Regina se convenceu de que tomaria parte na disputa do "pião da casa própria".

Na ocasião, foi definido o valor máximo do imóvel a ser adquirido como prêmio, que ficava no Bairro Campo Grande. O pagamento, assim como as despesas de cartório, ficaram por conta do SBT. A família não chegou a morar no local, mas a lembrança ficou.

"O programa me atraía, porque era o domingo inteiro. Gostava quando ele jogava o dinheiro para cima, porque o pessoal corria e ficava feliz da vida". Assim como Maria Regina há 30 anos.



Ator que fez Silvio Santos em série cita 'maior desafio' da carreira

TED SARTORI
DA REDAÇÃO

O ator santista José Rubens Chachá não esconde a tristeza pela morte de Silvio Santos. Ele interpretou o apresentador e empresário na série O Rei da TV, que possui duas temporadas disponibilizadas na plataforma de streaming Disney+.

"Foi, talvez, o maior desafio da minha carreira: viver uma pessoa que estava na sala de todos no Brasil durante décadas. Ao mesmo tempo, eu poder ter usado o que via pelos corredores do SBT, um Senhor Abravanel de carne e osso, me deu a possibilidade de fazer uma composição muito próxima do Patrão, que é o que a série mais revela", lembrou Chachá para A Tribuna.

O ator, com 51 anos de carreira, trabalhou em duas novelas e escreveu dois programas na emissora. "O Silvio, sem arrogância ou prepotência, era o patrão sério que as empresas dele precisavam. Sempre pagou bem e em dia. Um patrão que todos idolatravam com respeito".

A série, porém, não foi bem recebida pelos familiares e pelo próprio apresentador, que

chegaram a tecer críticas sobre a produção, uma biografia não autorizada.

"O Silvio deve ter sido influenciado pela família para não gostar. Talvez tenha assistido em segredo e percebido que a série revelava o Silvio desconhecido pelo público. Quem gostava dele, passou a gostar mais; e quem não gostava, passou a gostar, ao conhecer o ser humano cheio de contradições, vontades e ambições que fizeram dele este fenômeno único no mundo. A família não gostou de ser exposta sem consulta", comentou o ator.

Falando em interpretação, Silvio viu Chachá no Teatro Faap, na Capital, em 1994, quando o ator integrava a peça A Comédia dos Erros, de William Shakespeare, com o Grupo Ornitorrinco. "Uma vez ele foi assistir a essa comédia que eu fazia. O seu imenso cabeção se destacava na quinta fileira. Nessa noite, o público ficou calado. Não ria de nada para não atrapalhar o Silvio", recorda.



1988

Em 1988, fica nos Estados Unidos por quatro semanas para tratar um problema nas cordas vocais. Nessa época, chega a declarar que seu sucessor na TV seria Gugu Liberato. Contudo, ele voltou ao trabalho

JORNAL PREMIÊ - 11/2/88



ALBERTO LAMAYE - RONDONIA



Embarca em fracassada campanha eleitoral para a Presidência da República em 1989, no lugar de Armando Corrêa. A candidatura acabou indeferida pelo Tribunal Superior Eleitoral (TSE) antes do pleito

2001

Foi vítima de um sequestro com cobertura midiática e repercussão mundial. O sequestrador Fernando Dutra Pinto só se entregou após negociação do então governador de São Paulo, Geraldo Alckmin, que foi à mansão de Silvio

Em 2011, após constatação de rombo no Banco Panamericano, Silvio oferece seu próprio patrimônio, as 44 empresas do Grupo Silvio Santos, como garantia a um empréstimo de R\$ 2,5 bilhões

2022



Em 26 de junho de 2022, apresenta pela última vez o Programa Silvio Santos no SBT. O apresentador nunca se aposentou da TV e sempre deixava no ar a possibilidade de retornar às gravações, o que não ocorreu

DO MORRO DO MARAPÉ PARA O PALCO

ANDERSON FIRMINO
DA REDAÇÃO

Um cantor em início de carreira, buscando um lugar ao sol, diante de um animador de auditório já consagrado, com muitos fãs e grande audiência na principal emissora de TV do País. Esse foi o cenário dos primeiros encontros entre o músico santista Luiz Américo e Silvio Santos. Em 12 de junho de 1966, ele ganhou o concurso de calouros - o santista deixou o Morro do Marapé para tentar a sorte no programa de calouros do "patrão".

"Me inscreveram no programa de calouros do Silvio. E eu fui lá. Ganhei a prova semanal, depois a mensal e, então, a final, no Ginásio do Pacaembu. O Marapé inteiro foi me ver cantar, em vários ônibus", narra Luiz. "Foi a gente voltou de lá numa enorme alegria", acrescenta.

A jornada do músico com Silvio Santos se estendeu por muitos anos, com muito respeito e admiração pelo comunicador. "Ele me tratava como se eu fosse um filho, com muito carinho e respeito. Ele era quieto, mas me tratava muito bem. Dava várias dicas. Dizia assim: 'Você vai ganhar esse concurso, mas fique na manhã, sem ser mascarado ou se exibir', aconselhava.

Junto com o carinho pelo santista, Silvio

fez uma promessa. "Um dia, vou tomar um café com você lá no Marapé". Luiz Américo foi direto na resposta, explicando o tamanho do comunicador. "Se você pintar por lá, o morro vem abaixo".

O cantor lembra o carinho que Silvio Santos tinha com sua esposa e seus filhos. "Quando comprei uma casa em Atibaia, ele ficou sabendo e me falou: 'Que bom que você está investindo e tal, eu estou sabendo de tudo'. Isso me deixou muito feliz", descreve.

A BOINA QUE NÃO SAÍU

O músico conta que algumas observações dadas por Silvio se referiam às roupas. "Ele olhava para a minha roupa e dizia 'Está bonito hoje'. Respondia que, graças a ele, havia comprado um paletó", relembra.

Quando o apresentador ameaçou retirar a famosa boina de Luiz Américo, a recusa foi imediata. "Ele falou que não ia tirar, que era só para me dar um susto".

Luiz Américo conta que participou várias vezes do Qual É a Música?, com algumas vitórias. Lembranças que não superam a dor da perda de uma pessoa a quem admirava. "Tremia quando ficava perto dele. Tinha presença. Falava pouco, mas só coisas boas".

ARZERVOPESSOAL



Uma ligação gastronômica com Guarujá

O paladar de Silvio Santos tem grande ligação com o Guarujá. O motivo é que o apresentador e empresário era fã do cardápio do restaurante Dalmó Bárbaro e sempre pedia os mesmos pratos, segundo o proprietário Rafael Gustavo Bárbaro: filé de cambucú grelhado com manteiga, batata sauté e alcázaras e camarão à biquini (sem casca, grelhado no azeite com alho e batata sauté). "Nos últimos meses, a gente fez algumas viagens de delivery, saindo de Guarujá e levando a refeição até o Morumbi, na Capital, onde ele morava. Eu mesmo gostava de fazer as entregas, pois era algo muito especial para nós", recorda o proprietário. "Ele gostava muito do meu pai (Dalmó, já falecido) e da nossa cozinha", emenda. Para beber, Silvio Santos gostava de suco de maracujá adoçado com açúcar e, como sobremesa, figos cristalizados da cidade de Cunha, no interior de São Paulo. "É um dia muito triste. Era um amigo que, ao longo dos anos, ajudou muito nosso restaurante. Temos uma gratidão imensa por ele e por toda a família. Espero que Deus conforte o coração de todos", lamentou Rafael.

ARZERVOPESSOAL



Filha de compositores de marchinhas torce por um 'Carnaval bonito no céu'

DA REDAÇÃO

Quem aproveitou os Carnavais de salão certamente ouviu alguma das marchinhas consagradas por Silvio Santos. Títulos como A Pipa do Vovô, A Bruxa vem Ai e Transplante Corintiano ganharam vida na voz inconfundível do comunicador. O que nem todos sabem é que a autoria era do casal Manoel Ferreira e Ruth Amaral (foto acima), que adotou Santos como moradia. Ambos já faleceram e a filha, a médica Rosana Ferreira, lembra com carinho as menções que eles faziam ao "patrão".

"Tive o prazer de ter meus pais como compositores de grande parte das marchinhas de Carnaval que ele gravou. Acabei, por intermédio dos meus pais, tendo algumas vezes um convívio com o Silvio", descreve Rosana.

Segundo ela, a primeira marchinha, Mui-

to Bem (Como Vai?), que teve Manoel como um dos compositores, foi levada ao comunicador. "Eles chegaram no Silvio e disseram: 'Nós gostaríamos que você gravasse uma música nossa'. Ele falou que não era cantor. Meu pai respondeu 'Mas você tem o dom, você fala muito bem com o público', conta a médica.

Ela conta que chegou a ir com o pai ao salão do cabeleireiro Jassa, responsável pelo pentaedro inconfundível de Silvio. Ali, pediu ao apresentador para conhecer os estúdios do SBT - e foi atendida.

"Ele era uma pessoa muito querida, exatamente aquilo que ele mostrava na TV. Era o patrião, como alguns falavam, mas querido com todos os funcionários. Que encontre meus pais e que eles façam um Carnaval bonito lá no céu", complementa Rosana. (AF)

Parceiros do Clube

CLUBE
DO ASSINANTE
A TRIBUNA

+ **350**
de **parceiros**

para você economizar, além
de descontos em eventos e
experiências incríveis!

até
70%
desconto



Acesse no site
clube.atribuna.com.br ou
pelo app **Clube A Tribuna**



Selecione o parceiro
e conheça o benefício
oferecido



Leia as instruções de uso
e garanta o benefício

Conheça alguns **benefícios exclusivos** para você

Cookies | Doces



12% off

Cafés | Chás

tres

30% off

Restaurante Árabe


Beduino
SABORES ÁRABES

20% off




Acesse o
Qr Code
e conheça
muito mais!

Assine agora. Acesse:
assine.atribuna.com.br

 (13) 2102-7200

clube.atribuna.com.br

 @clubeatribuna

